

# TILÁPIA AO MOLHO DE ALCAPARRAS

## INGREDIENTES

4 filés de tilápia  
1 cebola média  
3 dentes de alho  
1 colher (chá) de sal  
1/2 colher de Chá de pimenta do reino  
suco de meio limão  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1/2 xícara de alcaparras  
4 colheres (sopa) de azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, pimenta e o suco de limão  
Deixe marinar por 10 minutos  
Corte a cebola e o alho em pedaços pequenos  
Aqueça a manteiga e o azeite e disponha os filés  
Deixe fritar por aproximadamente 4 minutos e vire os filés  
Frite até ficar dourado ou a seu gosto  
Retire os filés e refogue a cebola e o alho  
Acrescente as alcaparras e deixe 2 minutos para soltar o sabor  
Disponha o refogado sobre os filés e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1572-tilapia-ao-molho-de-alcaparras.html>