

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>