

# FILÉ DE TILÁPIA AO MOLHO FUNGHI

## INGREDIENTES

6 filés de tilápia  
2 limões  
manteiga  
40 g de funghi secchi  
1/2 cebola picada em cubos  
2 dentes de alho picados  
1 pote de nata  
1/2 xícara de vinho branco  
sal temperado e sal branco a gosto  
2 xícaras de água morna  
queijo parmesão ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés de tilápia com sal temperado e os limões, reserve  
Hidrate o funghi na água morna por 30 minutos  
Frite bem a cebola e o alho em 2 colheres de manteiga, até ficarem dourados  
Retire o funghi hidratado da água, pique em quadradinhos ou tiras e guarde a água  
Acrescente o funghi picado na cebola e no alho já fritos  
Coloque 1 pitada de sal e mexa por 1 minuto  
Adicione o vinho branco e deixe evaporar quase por completo o líquido  
Acrescente a água que hidratou o funghi e mexa  
Coloque a nata e ajuste o sal  
Deixe ferver até ficar um pouco mais grosso  
Desligue o fogo e reserve  
Em outra panela ou frigideira derreta 2 colheres de manteiga e doure os filés de tilápia dos dois lados  
Coloque um por vez para não soltar muita água e cozinhar  
Não deixe muito tempo para o peixe não desmontar e esfarelar  
Se houver necessidade, corrija a quantidade de manteiga da panela entre um peixe e outro para não queimar e grudar o filé  
Forre uma travessa de vidro com um pouco do molho funghi  
Apenas o suficiente para molhar o fundo e o peixe não grudar

Coloque os peixes já fritos sobre a travessa

Polvilhe com o queijo parmesão ralado e acrescente o molho funghi

Leve ao forno a 200

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7712-file-de-tilapia-ao-molho-funghi.html>