

FILE TILÁPIA COM MOLHO BRANCO E LIMÃO

INGREDIENTES

4 limões
1,6 kg filé de tilápia
sal temperado
5 dentes de alho picados
1 litro de leite
1 lata de creme de leite
queijo mussarela a gosto
1 colher (sopa) de páprica doce
2 colheres bem cheias farinha de trigo
manteiga a gosto
1 pote de requeijão
1 cebola grande picadinha

MODO DE PREPARO

Tempere a tilápia com sal a gosto, 2 limões espremidos, o alho picadinho e a páprica doce; reserve

Frite bem a cebola picadinha na manteiga

Acrescente 2 colheres bem cheias de farinha trigo e mexa bem

Acrescente o leite e mexa bem até engrossar

Desligue o fogo e acrescente 4 fatias de queijo mussarela e o creme de leite; reserve

Sele o peixe na frigideira com manteiga até ficar branco dos dois lados (mas não deixe secar/esfarelar)

Forre o fundo travessa com requeijão

Coloque os filés na travessa sobre o requeijão

Esprema 2 limões por cima

Acrescente o molho branco e finalize com queijo por cima

Leve ao forno preaquecido durante 30 minutos a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9404-file-tilapia-com-molho-branco-e-limao.html>