BACALHOADA DE TILÁPIA

INGREDIENTES

1 kg de tilápia

3 batatas cortadas em rodelas

1/2 cebola cortada em rodelas finas

1/2 pimentão verde

azeite a gosto

4 ovos, sendo 1 para empanar

azeitonas pretas

farinha de trigo para empanar

pimenta a gosto

sal a gosto

alho a gosto

salsa e cebolinha a gosto

1 limão (suco)

MODO DE PREPARO

Corte a tilápia em pedaços

Tempere com pimenta, sal, alho, salsa, cebolinha e suco do limão; deixe descansar por 15 minutos

Frite os pedaços em óleo bem quente

Cozinhe por 12 minutos as batatas e os ovos

Corte

Em um refratário, coloque um fio de azeite e acomode as tilápias fritas, as batatas, os ovos, cebola, pimentões e azeitonas

Leve ao forno a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10818-bacalhoada-de-tilapia.html