

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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