



Tilápia ao forno com manteiga de ervas

www.receitasdafia.com/receitas/tilapia-ao-forno-com-manteiga-de-ervas

Aproveite a suculência e o aroma irresistível da nossa Tilápia ao Forno com Manteiga de Ervas. Uma combinação perfeita de sabores que vai encantar o seu paladar. Experimente essa delícia!

Tilápia ao forno com manteiga de ervas

 30 min

 9 porções

Ingredientes

- 6 filés de [tilápia](#)
- 400 g de [manteiga](#) em temperatura ambiente
- [Alecrim](#) desidratado a gosto
- Colorau a gosto
- [Salsa](#), alho e [cebola desidratadas](#)
- 1 [pimenta-dedo-de-moça](#) sem sementes e picadinha
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 200 °C.
2. Em um recipiente, misture bem a manteiga em temperatura ambiente, o alecrim desidratado, o colorau, a salsa, alho, cebolinha desidratados, a pimenta-dedo-de-moça, sal e pimenta até formar uma pastinha.
3. Forre uma forma com papel manteiga e espalhe um pouco da pastinha pelo fundo.
4. Coloque os filés de tilápia na forma, um do lado do outro, e espalhe a pastinha por cima de cada um.
5. Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos, ou até os filés dourarem.
6. Retire do forno e sirva.

www.receitasdafia.com