

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



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