

# BACALHOADA DE TILÁPIA

## INGREDIENTES

1 kg de tilápia  
3 batatas cortadas em rodela  
1/2 cebola cortada em rodela 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11251-bacalhoadade-tilapia.html>