

# FILÉ DE TILÁPIA NO FORNO

## INGREDIENTES

500 g de filé de tilápia  
800 g de batata  
1 cabeça de alho  
1 limão  
3 colheres (sopa) de vinagre  
sal a gosto  
2 tomates  
1/2 pimentão verde  
1/2 pimentão vermelho  
1/2 pimentão amarelo  
1/2 cebola roxa  
1/2 cebola branca  
100 g de azeitona  
azeite

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe utilizando o alho socado, o suco do limão, sal a gosto e as 3 colheres de vinagre  
Descasque as batatas, corte em rodela e leve ao fogo por 5 minutos  
Corte os tomates, os pimentões e as cebolas em rodela  
Unte o tabuleiro com fio de azeite, forre com as batatas pré cozidas, coloque o tomates por cima das batatas em seguida a cebola Branca  
Em seguida coloque o peixe ,os pimentões, as cebolas, a azeitona e fios de azeite  
Após todos os ingredientes no tabuleiro cubra com papel alumínio  
Leve ao forno pré aquecido em 200° por 30 minutos  
Pronto  
Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/554-file-de-tilapia-no-forno.html>