

TILÁPIA COM BATATAS

- 1 tilápia
- Suco de um limão
- 1 tomate maduro cortado em rodela
- 1 cebola picada em rodela
- tempero a gosto
- azeite
- 2 batatas médias
- salsa desidratada

Coloque o peixe em um tabuleiro forrado com papel alumínio. Lave bem o peixe com o suco do limão. Tempere-o por dentro e por fora com seu tempero preferido. Coloque azeite. Coloque as rodela de batata, a cebola e o tomate ao redor do peixe. Salpique a salsa nas batatas e cubra o peixe com as duas abas do papel alumínio. Asse o peixe em forno preaquecido em 200°C durante 30 minutos

Descubra-o e asse por mais 20 minutos, aproximadamente, ou até secar um pouco a água. Regue com o líquido para ficar tenro e apetitoso.