
TILÁPIA NO FORNO

Ingredientes:

- 1 Tilápia
 - 2 Suco de um limão
 - 3 1 tomate maduro cortado em rodelas
 - 4 1 cebola picada em rodelas
 - 5 tempero a gosto
 - 6 azeite
 - 7 2 batatas médias
 - 8 salsa desidratada
-

PREPARO : Coloque o peixe em um tabuleiro forrado com papel alumínio, lave bem o peixe com o suco do limão e tempere-o por dentro e por fora com seu tempero preferido, adicione o azeite. Coloque as rodelas de batata, a cebola e o tomate ao redor do peixe e 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.
