

Tilapia Assada



INGREDIENTES

- 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

MODO DE PREPARO

1. Coloque o peixe em um tabuleiro forrado com papel alumínio
2. Lave bem o peixe com o suco do limão
3. Tempere-o por dentro e por fora com seu tempero preferido
4. Eu usei tempero de alho e sal
5. Banhe-o com bastante azeite
6. Coloque as rodela de batata, a cebola e o tomate ao redor do peixe
7. Salpique a salsa nas batatas e cubra o peixe com as duas abas do papel alumínio
8. Asse o peixe em forno preaquecido em 200°C durante 30 minutos
9. Descubra-o e asse por mais 20 minutos, aproximadamente, ou até secar um pouco
10. a água
11. Regue com o líquido para ficar tenro e apetitoso
12. Sirva com arroz branco e salada verde