



## Papilote de Tilápia com Shiitake



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

01:25

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Molho Shoyu SATIS!® Profissional	5 colheres (sopa)	75 ml
Saquê culinário (mirim)	meia xícara (chá)	100 ml
Filé de Tilápia (cortado ao meio)	6 filés	1 kg
Cenoura (cortada em tiras julienne)	1 unidade pequena	120 g
Alho-poró ( em palitos finos - julienne)	1 talo	100 g
Cogumelo shiitake (fatiado)	5 unidades	125 g
Manteiga sem sal (cortada em cubos pequenos)	meia xícara (chpa)	50 g
Cebolinha-verde (picada)	meia xícara (chá)	20 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl, coloque o SATIS!® e o saquê, e misture.
2. Regue os filés de peixe com o molho e deixe marinando por 1 hora, na geladeira.
3. Faça retângulos, de 20 x 30 cm, com papel-alumínio. Distribua a cenoura, o alho-poró e o cogumelo nos papillotes, regue com meia colher (sopa) da marinada, coloque o filé de peixe por

cima, acrescente 2 cubos de manteiga e a cebolinha.

**4.** Feche o papillote e leve ao fogo médio (180 graus), preaquecido, por 10 minutos, ou até que o peixe esteja macio. Retire do forno e sirva em seguida.