

FILÉ DE MERLUZA AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de merluza
- 1 tomate
- 1 cebola roxa
- 1 pedaço pequeno de pimentão
- 2 dentes de alho
- 1 sachê de tempero pronto
- azeite a gosto
- 3 batatinhas
- queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

- Refogue a cebola, o alho, tomate e o pimentão no azeite
- Acrescente a merluza e deixe refogar
- Transfira o conteúdo para um refratário
- Cozinhe as batatas na água e sal
- Faça um purê com as batatas cozidas
- Coloque o purê sobre a merluza no refratário
- Salpique queijo ralado por cima
- Leve ao forno a 200

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10550-file-de-merluza-ao-forno.html>