

PEIXE COM BATATA GRATINADA

INGREDIENTES

500 g de filé de tilápia

tempero de alho em pasta

3 batatas médias

1/2 cebola média

2 dentes de alho

1 copo de requeijão

4 colheres de catchup

1/2 sachê de molho de tomate

manjeriço a gosto

100 g de mussarela

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas por 10 minutos, em seguida, corte em rodellas e coloque no fundo de um refratário. Espalhe o peixe já temperado com a pasta de alho no refratário.

Corte a cebola em rodellas e despeje no refratário.

Ajuste o sal e tempere com pimenta-do-reino.

Corte o alho em pequenos pedaços e coloque ao redor do peixe.

Cubra o peixe com o requeijão e coloque catchup a gosto.

Faça mais uma camada de batatas e despeje o molho de tomate.

Leve ao forno por 30 minutos, ou até que a batata fique bem macia e o peixe cozinhe.

Depois retire do forno e coloque o queijo, gratine por 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17864-peixe-com-batata-gratinada.html>