

# 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  
manjerição 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 rodela e coloque no fundo de um refratário. Espalhe o peixe já temperado com a pasta de alho no refratário.

Corte a cebola em rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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