

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
manjericão 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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