

FILÉ DE PEIXE COM BATATA DOCE

INGREDIENTES

1 batata doce média

1 cebola grande cortada em rodelas com cerca de 0,5 cm

1 tomate grande cortado em rodelas

3 files de peixe de sua preferencia (neste caso utilizei file de polaca do alaska)

sal

pimenta-do-reino

alho desidratado

salsinha e cebolinha a gosto

azeitonas a gosto

suco de 1/2 limão

1 colher (sopa) de azeite (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodelas e cozinhe até que fiquem bem al dente e reserve (costumo acrescentar sal ao cozimento).

Corte os filés em tiras medias de 1 cm ou mais.

Em uma frigideira média e funda, faça camadas na seguinte ordem: forre o fundo da frigideira com as cebolas, acrescente as batatas, o tomate e por ultimo o peixe.

Coloque os temperos de sua preferência, regue com o azeite, o limão e coloque as azeitonas aleatoriamente.

Tampe a frigideira e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos (ajeite os ingredientes para que se misturem de forma sutil).

Destampe a frigideira e retire um pouco da água que se forma, deixando-a destampada para terminar o cozimento até que seque por completo.

Salpique salsinha e a cebolinha.

Está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19434-file-de-peixe-com-batata-doce.html>