

# FILÉ DE PEIXE COM BATATA DOCE

## INGREDIENTES

- 1 batata doce média
- 1 cebola grande cortada em rodela com cerca de 0,5 cm
- 1 tomate grande cortado em rodela
- 3 filés de peixe de sua preferência (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 rodela 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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