

PURÊ DE BATATA COM PEIXE GRATINADO

INGREDIENTES

1 kg de batatas

filé peixe (congelado merluza)

cebola

1 fio de óleo

5 fatias de mussarela

molho de alho pronto

tempero em pó pronto (de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, faça um purê e reserve.

Tempere o peixe com molho de alho, limão, e um pouco de tempero pronto, para dar uma corzinha.

Depois de temperado, reserve.

Frite a cebola e coloque o peixe para refogar.

Depois de pronto, deixe-o com pouca água, pois ele dará um sabor a mais no purê.

Em um refratário, coloque a metade do purê, o peixe e mais uma camada de purê.

Por último, adicione a mussarela e leve para gratinar.

Sempre faço com filé de peixe merluza congelado que vende em qualquer mercado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19556-pure-de-batata-com-peixe-gratinado.html>