

FILÉ DE POLACA COM BATATAS, QUEIJO E BACON

INGREDIENTES

600 g de polaca
250 g de queijo prato
molho de tomate
6 batatas
1/2 cebola
2 dentes de alho
1 limão
200 g bacon
noz-moscada
salsinha, pimenta-branca e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Leve as batatas ao fogo em uma panela com água.

Assim que começar a abrir fervura, retire-as do fogo e reserve (use uma faca para saber se estão no ponto e não duras).

Corte a cebola, alho e salsinha bem picadinhos, tempere o peixe com eles e adicione o suco do limão e a noz-moscada.

Corte as batatas em rodelas grossas, unte um refratário com o molho de tomate e coloque as batatas logo em cima e nas pontas.

Após deixar o tempero concentrar no peixe, coloque-o sobre as batatas no refratário e tampe com um papel-alumínio.

Coloque no forno preaquecido a 200º C.

Corte as fatias de queijo e o bacon em tiras.

Coloque uma tirinha de queijo, em cima dele, uma tira de bacon e finalize com outra tirinha de queijo (faça isso em todas as outras tirinhas, na sequencia queijo, bacon e queijo).

Após 40 minutos de forno, retire o peixe e adicione o queijo com o bacon em cima das batatas laterais (ou no meio, se tiver sobrado espaço em seu refratário).

Leve novamente ao forno e deixe mais 15 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22929-file-de-polaca-com-batatas-queijo-e-bacon.html>