

FILÉ DE PEIXE COM BATATAS AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe ao seu critério

4 dentes de alho amassados

sal a gosto

pimenta a gosto

3 limões

batatas em rodelas cruas

4 tomates picados

2 cebolas médias picadas

1 pimentão grande picado

azeitona a gosto

cenoura picada a gosto

azeite

pimenta

orégano

alecrim

MODO DE PREPARO

Lave os files com limão, e tempere com sal, alho e pimenta ou ao seu critério, deixe marinar por um inervado.

Pré-cozinhe as batatas e cenouras descascadas por 7 minutos, reserve

Misture os tomates, com os pimentões, cebola e azeitonas, tempere com sal, azeite, orégano, pimenta e alecrim, reserve.

Para a montagem, regue a travessa com azeite e disponha as rodelas de batatas forrando a forma, tempere-as com sal e pimenta.

Disponha os filés sobre as batatas, e coloque as verduras sobre ele.

Leve ao forno preaquecido 220° C, aos 30 minutos retire o excesso de caldo e deixe por mais 20 minutos.

Só servir, além de lindo estará super saboroso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23675-file-de-peixe-com-batatas-ao-forno.html>