

FILÉ DE PEIXE COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de filé alabote ou pangasius

200 g de azeitona picada

1 vidro de palmito picado

2 cebolas cortada em rodelas

3 tomates sem sementes picado

1 kg de batata

1 pacote de queijo ralado

1 caixa de creme de leite

150 gramas de mussarela fatiada

sal, limão, orégano e azeite

MODO DE PREPARO

Se o filé de peixe estiver congelado, deixe descongelar bem.

Eu deixo de um dia para o outro.

No dia anterior ao que vai fazer a receita tempere os filés com sal e limão, deixe na geladeira.

Unte um refratário com azeite e arrume os filés, coloque por cima a cebola, o palmito, o tomate e a azeitona e leve ao forno médio por cerca de 20 minutos.

Enquanto os filés ficam no forno, prepare o purê.

Descasque as batatas e cozinhe na pressão com água e sal.

Quando estiverem bem cozidas esprema para fazer o purê, misture com o queijo ralado e o creme de leite.

Acerte o sal e coloque orégano a gosto.

Retire o peixe do forno, retire o excesso de água se tiver e cubra com o purê de batata.

Coloque por cima as fatias de mussarela e volte ao forno para gratinar.

Sirva com arroz, feijão e uma salada de folhas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25314-file-de-peixe-com-pure-de-batata.html>