

FILÉ DE MERLUZA

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

azeite

alecrim a gosto

chimichurri a gosto

salsa desidratada a gosto

alho a gosto

pimenta-do-reino a gosto

sazon legumes

limão

sal a gosto

6 batatas médias em rodelas

6 tomates em rodelas

150 g de azeitonas pretas

1 colher de extrato de tomate

2 colheres de creme de queijo

3 cebolas em rodelas

2 mandioquinhas em rodelas

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o alecrim, o chumichurri, a salsa, o alho, o sazón, a pimenta, o limão e o sal e deixe marinhar por 30 minutos.

Em uma panela, coloque o azeite e comece a montar as camadas.

A primeira camada deve ser de cebola, a segunda de batata, a terceira de peixe, a quarta de tomate, a quinta de mandioquinha e a sexta de tomate.

Em 100 ml de água, dilua o extrato de tomate e o creme de queijo e despeje na panela.

Deixe cozinhar até acabar toda a água.

Finalize com cheiro-verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25995-file-de-merluza.html>