

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 rodela
6 tomates em rodela
150 g de azeitonas pretas
1 colher de extrato de tomate
2 colheres de creme de queijo
3 cebolas em rodela
2 mandioquinhas em rodela

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 marinar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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