

FILÉ DE PEIXE AO FORNO ARRUMADINHO

INGREDIENTES

1 quilo de filé de peixe de pescada amarela

3 batatas inglesas em rodelas

1 abobrinha em rodelas

azeite de oliva

Tempero:

suco 2 um limões médios

2 dentes de alho

1 pitada de pimenta-do-reino moída

1 pimenta de cheiro

1 cebola em rodelas

pimentão em rodelas

sal e colorau gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas para cozinhar no vapor, mas não deixe ficar muito molinha.

Enquanto isso, prepare o tempero amassando os dentes de alho no pilão e colocando junto das pimentas de cheiro, o colorau, a pimenta-do-reino, o sal e o suco de limão.

Passe o tempero nos filés e reserve por 1 hora.

Forre uma forma com uma camada de batatas e abobrinha, mas antes coloque um fio de azeite para não grudar.

Coloque o peixe por cima e novamente outra camada batatas e abobrinha.

Decore com rodelas de cebola e pimentão e ponha mais um fio de azeite bem generosa.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26635-file-de-peixe-ao-forno-arrumadinho.html>