

FILÉ DE PEIXE AO FORNO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe(de sua preferência)

suco de 1 limão

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 dentes de alho

1 cebola média cortada em rodela

azeite

5 batatas

1 sachê de molho pronto de tomate

orégano

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o suco de 1 limão, 2 dentes de alho, a pimenta e o sal a gosto.

Reserve por 30 minutos pelo menos.

Corte as batatas em rodela médias (nem muito finas e nem muito grossas) e cozinhe na água com sal a gosto.

Forre o refratário médio com as batatas cozidas.

Coloque a cebola cortada em rodela por cima da batata e regue com azeite.

Arrume os filés do peixe por cima.

Misture o molho de tomate com um pouco de sal e orégano.

Espalhe por cima do peixe, para finalizar.

Leve ao forno médio preaquecido por 20 minutos.

Retire do forno, cubra com a mussarela e leve novamente ao forno até o queijo derreter.

E está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26758-file-de-peixe-ao-forno-com-batatas.html>