

MOQUECA DE PEIXE AOS DOIS MOLHOS

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de merluza
- temperos a gosto
- azeite para regar
- 2 cebolas grandes cortadas em rodela
- 2 pimentões grandes cortados em rodela
- 3 tomates grandes cortados em rodela
- 4 batatas grandes cortadas em rodela grossas
- 1 sachê de molho de tomate
- 1 lata de creme de leite com o soro
- 1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

- Tempere os filés de merluza com o tempero de sua preferência e deixe tomar gosto.
- Forre o fundo de um refratário com as batatas, os filés, os tomates, as cebolas e os pimentões.
- Regue com azeite e o molho de tomate.
- Vá intercalando essas camadas até terminar os ingredientes.
- Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por mais ou menos 90 minutos.
- Misture o creme de leite com o requeijão.
- Retire o papel alumínio e, com cuidado, coloque em colheradas a mistura de creme de leite com requeijão.
- Muito cuidado para não se queimar nessa etapa.
- Deixe por mais ou menos 30 minutos ou até dourar.
- Sirva com arroz branco e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26771-moqueca-de-peixe-aos-dois-molhos.html>