

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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