

MOQUECA DE PEIXE AOS DOIS MOLHOS

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

temperos a gosto

azeite para regar

2 cebolas grandes cortadas em rodelas

2 pimentões grandes cortados em rodelas

3 tomates grandes cortados em rodelas

4 batatas grandes cortadas em rodelas grossas

1 sachê de molho de tomate

1 lata de creme de leite com o soro

1 copo de queijo

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 queijo.

Retire o papel alumínio e, com cuidado, coloque em colheradas a mistura de creme de leite com queijo.

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