

FILE DE PEIXE ASSADO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peixe descongelado
- 2 batatas cortadas em rodela bem finas
- 2 tomates picadinhos
- 2 cebolas cortadas em rodela medias
- 1 pimentão pequeno cortado em tiras finas
- pimenta-do-reino a gosto (opcional)
- sal a gosto
- suco de 3 limões
- 1/2 xícara de chá de azeitonas (com ou sem caroço)
- 3 ovos cozidos cortados em rodela medias
- azeite de oliva ou de dendê
- orégano
- 1 cenoura cortadas em rodela finas

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com o suco dos 3 limões, sal, a pimenta-do-reino a gosto e reserve.

Arrume uma forma na seguinte ordem: forre com as batatas, as cenouras, por cima o peixe (reserve o suco dos limões) os tomates, a cebola e, por último, o pimentão.

Regue com azeite e o suco dos limões (usado no tempero do file). Orégano pra finalizar

Leve ao forno alto por 30 a 45 minutos (dependendo do forno) e, depois, retire o excesso da água e volte ao forno por mais 15 minutos.

Coloque as azeitonas e os ovos e se delicie.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26980-file-de-peixe-assado.html>