

SALADA QUENTE DE PEIXE

INGREDIENTES

1 brócolis ninja cortado em pequenos pedaços
2 cenouras cortadas em lascas finas
2 batatas cortadas em rodela finas
500 g de filé de merluza
100 g de azeitonas pretas
2 chuchus cortados em tiras finas
suco de 2 limões
1 sachê de tempero pronto para saladas
sal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário (de preferência de vidro), acrescente uma camada de brócolis, uma de cenoura, de batata, de chuchu e por último o peixe.

Adicione as azeitonas distribuindo-as no refratário.

Para temperar, junte o suco de limão, o tempero, o sal e o azeite misture bem e distribua em cima dos demais ingredientes uniformemente.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno 200º C por 20 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe por mais 10 minutos para dourar.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27238-salada-quente-de-peixe.html>