

# FILÉ DE PEIXE NA CAMA DE BATATA

## INGREDIENTES

4 filés médios de peixe a sua escolha (tilápia, pescada, polaca)

3 ou 4 batatas médias descascadas e em rodelas grossas (vai depender do tamanho do seu refratário)

1/4 de cebola cortada em tiras

1/4 de pimentão verde cortado em tiras (se quiser, pode colocar também amarelo ou vermelho)

1/2 sachê ou 1/2 lata de molho de tomate pronto

1/2 limão

azeite, sal e pimenta a gosto

margarina para untar

ervas finas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 220 à 260°C.

Tempere os filés com limão, azeite, sal e pimenta.

Unte um refratário de vidro quadrado ou retangular, com margarina e disponha as rodelas de batata até cobrir todo o fundo.

Espalhe o molho de tomate por cima das batatas e disponha os filés temperados em cima.

Coloque as tiras de cebola e pimentão por cima.

Se quiser, coloque umas pitadas de ervas finas por cima.

Cubra o refratário com papel alumínio e leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até que as batatas estejam cozidas.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28731-file-de-peixe-na-cama-de-batata.html>