

## SALADA NETUNO

### INGREDIENTES

5 filés de saint peter

1 maço de alface crespa

1 cebola média

1/2 vidro (do pequeno) de alcaparras

2 batatas médias

### MODO DE PREPARO

Descasque as batatas.

Corte em quatro pedaços e coloque para cozinar por 25 minutos.

Em uma forma refratária forrada com papel alumínio coloque os filés de peixe.

Coloque uma colher de sobremesa de manteiga sobre eles.

Cubra com outra folha de papel alumínio.

Deixe no forno por 10 minutos.

Passado esse tempo retire os filés.

Coloque numa outra forma com um pouquinho do caldo da manteiga.

Deixe no forno por mais 5 minutos.

Em uma travessa coloque o alface picado e misture a batata.

Por cima coloque as rodelas de cebola e depois os filés (que devem ser picados).

Para finalizar enfeite com as alcaparras.

Tempere com sal (a gosto), curry (uma colher de chá rasa), um punhado de alecrim e azeite de oliva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30464-salada-netuno.html>