

FILLÉ DE PEIXE COM BATATAS

INGREDIENTES

2 batatas médias cortadas em cubo ainda cruas

1/2 cebola picadinha

1 dente de alho

vinagre, sal e colorau a gosto

1 tomate cortado em cubos

cebolinha picadinha

2 filés de peixe de sua preferência (usei Basa)

1 colher de óleo ou azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho e a cebola no óleo ou azeite.

Adicione o tomate picado, a cebolinha e o sal.

Mexa bem e deixe refogando por 2 minutos.

Adicione as batatas cortadas em cubinhos e refogue por 1 minuto. Coloque umas gotinhas de vinagre.

Adicione meio copo de água e coloque os filés de peixe delicadamente no fundo da panela por cima dos outros ingredientes refogados.

Com uma espátula vire os filés de forma que os legumes fiquem, agora, por cima dos filés. Salpique colorau e mexa um pouco.

Coloque mais um copo de água e deixe cozinhando por cerca de 8 minutos.

Está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32856-fille-de-peixe-com-batatas.html>