

BOLO DE PEIXE

INGREDIENTES

2 cebolas grandes
1 kg de filé de peixe (a escolher)
1 kg de batata
1/2 de copo de leite
2 colheres de sopa de margarina
50 g de queijo parmesão ralado
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
azeite para untar a forma

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe: Unte uma forma com azeite.

Corte as cebolas em rodelas de grossura média. Forre a forma com as cebolas em uma única camada (sem sobrar espaço).

Cubra as cebolas com o peixe.

Tempere com sal, pimenta-do-reino e azeite (seja generoso no azeite).

Cubra com papel alumínio e leve ao forno (médio preaquecido) por 20 minutos.

PURÊ:

Purê: Descasque as batatas e cozinhe até amolecerem (+/- 20 minutos).

Amasse a batata.

Com o fogo baixo adicione o leite, a margarina e o queijo parmesão.

Separe.

Retire o peixe do forno.

Retire o papel alumínio.

Escorra o líquido da forma (com cuidado para não desmanchar as duas camadas (cebola e peixe)).

Retorne o peixe ao forno por mais cinco minutos.

Retire o peixe e cubra com o purê.

Leve ao forno por mais quinze minutos.

Se preferir pode jogar mais queijo parmesão sobre o purê antes de levar ao forno.

Retire do forno e sirva.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33007-bolo-de-peixe.html>