

PEIXELHOADA FILÉ DE PEIXE COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe (polaca ou merluza)
sal a gosto
orégano e pimenta-do-reino a gosto
6 batatas médias em rodela
4 ovos grandes cozidos
1 pimentão vermelho em tiras
1/2 pimentão verde em tiras
1 cebola média em rodela
3 tomates médios em rodela
12 azeitonas pretas grandes picadas e sem caroço
azeite a vontade
água para cozimento dos legumes e ovos
12 tablete de caldo de legumes

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com sal, orégano e pimenta-do-reino e reserve na geladeira até que prepare o restante da receita. Em uma panela com água dissolva o caldo de legumes, adicione sal a gosto, acrescente as batatas já em rodela para cozinhar. Após cozida retire as batatas e deixe escorrer.

Na mesma panela cozinhe os pimentões vermelhos e verdes picados, retire-os e escorra.

Cozinhe a cebola em rodela e por último os tomates, sempre utilizando a mesma água para obter o sabor dos legumes já cozidos.

Separadamente em outra panela cozinhe os ovos.

Unte um refratário com azeite, faça camadas com batatas, filés de peixe, ovos, azeitonas, pimentões, cebolas e tomates. Entre uma camada e outra rego com azeite e orégano.

Leve ao forno preaquecido por uns 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33304-peixelhada-file-de-peixe-com-batatas.html>