

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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