

# FILÉ DE MERLUZA NO AZEITE

## INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de merluza congelada  
2 litros de leite  
4 pimentões amarelos  
4 pimentões vermelhos  
4 tomates  
1 cebola grande  
7 a 10 batatas  
1 litro de azeite de oliva  
2 colheres (sopa) óleo  
sal a gosto  
azeitona a gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Em um refratário coloque uma camada do refogado, depois as batatas em rodela (não precisa colocar muito juntas, senão vai precisar de muita batata), coloque o peixe (pode colocar os pedaços inteiros ou então desfiá-los, suavemente, com as mãos), coloque os tomates em rodela.

Repita essa sequência até que os ingredientes terminem. De preferência termine com o refogado.

Por último, enquanto o forno preaquece, adicione o azeite até que ele apareça com uma camada considerável no fundo do refratário, a fim de que cozinhe um pouco mais os ingredientes.

Sirva quente com arroz e uma salada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33511-file-de-merluza-no-azeite.html>