

FILÉ DE LINGUADO COM BATATAS SOUTÉ AO MOLHO DE MANJERICÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé de linguado

3 dentes de alho

2 limões

sal a gosto

1 punhado de pimenta-do-reino e cominho

1 colher de sopa de azeite

4 batatas médias

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de linguado com alho, sal, limão e pimenta-do-reino com cominho. Reserve até pegar gosto.

Corte as batatas em rodelas e cozinhe por dez minutos.

Unte um refratário com o molho de tomate sabor manjericão e vá colocando uma camada de batatas e uma de peixe, intercalando com molho.

Por fim regue o azeite e ponha no forno por 60 minutos.

Sirva com arroz branco e ficará muito gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/33889-file-de-linguado-com-batatas-soute-ao-molho-de-manjericao.html>