

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33889-file-de-linguado-com-batatas-soute-ao-molho-de-manjericao.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33889-file-de-linguado-com-batatas-soute-ao-molho-de-manjericao.html)