

# FILÉ DE MERLUZA NO FORNO

## INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza  
1/2 xícara de azeite  
1 pimentão  
2 cebolas  
2 tomates  
pimenta-do-reino  
sal a gosto  
4 batatas grandes  
1 saquinho de queijo parmesão

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com pimenta-do-reino e sal a gosto.

Em uma forma média coloque o azeite, o pimentão picado, as cebolas picadas e os tomates picados.

Em seguida coloque os peixes já temperados.

Em uma panela de pressão cozinhe as batatas como quem fosse fazer um purê.

Depois faça um purê com as batatas já cozidas.

Com o purê pronto jogue-o por cima do peixe já na forma. Por cima polvilhe o queijo parmesão.

Deixe assar por cerca de 40 minutos com o papel alumínio.

Retire o papel alumínio e deixe dourar por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34416-file-de-merluza-no-forno.html>