

POLACA DO ALASCA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de filé de polaca

10 batatas de tamanho médio

azeite a gosto

cheiro verde a gosto

cebola a gosto

2 tomates grandes e maduros cortados em rodelas

azeitona preta e verde sem caroço

alho a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie os filés e refogue na cebola e no alho com azeite e cheiro-verde.

Corte as batatas em rodelas grossas e cozinhe 'al dente'.

Unte com azeite um refratário, faça uma camada com a metade das batatas, a metade dos tomates e a metade das cebolas.

Coloque metade do peixe refogado, regue com azeite e, em seguida, coloque o resto dos ingredientes e a outra metade do refogado.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno por 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/35156-polaca-do-alasca-ao-forno.html>