

ESCONDIDINHO DE PEIXE

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe pode ser pescada ou badejo
2 cebolas médias
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
2 tomates
1 kg de batatas
200 g de queijo mussarela ralado
1 molho pronto de tomate
1 limão
salsinha, coentro e cebolinha a gosto
sal e alho a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés do peixe com o limão, o sal e o alho e reserve por 30 minutos para marinar.

Corte em cubos as batatas e cozinhe à parte com um pouco de sal e reserve.

Enquanto isso fatie a cebola, os tomates, os pimentões e o cheiro verde e reserve.

Coloque o peixe já temperado numa forma e leve ao forno preaquecido, coberto com papel alumínio por 15 minutos.

Tire do forno e comece a montar as camadas do seu escondidinho colocando em cima do peixe pré-assado o molho de tomates, depois os tomates fatiados, depois as cebolas fatiadas, depois os pimentões fatiados.

Leve de volta ao forno bem quente coberto com papel alumínio por mais 15 minutos ou até que os pimentões estejam um pouco macios.

Retire do forno e, com um amassador de batatas, vá amassando diretamente na forma.

Cubra com o queijo ralado.

Coloque novamente no forno para derreter o queijo, agora sem papel alumínio e pronto é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35195-escondidinho-de-peixe.html>