

# PEIXE COM LEGUMES

## INGREDIENTES

1 kg de file de tilápia  
5 batatas grandes  
2 tomates  
1 pimentão amarelo  
1 pimentão verde  
1 cebola  
3 limões  
azeitonas a gosto  
palmito a gosto  
5 dentes de alho  
leite de coco  
orégano, manjeriço desidratado  
5 sázon de legumes  
sal a gosto  
azeite de oliva

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, suco dos 3 limões e os 5 dentes de alho amassados e reserve.

Corte as batatas em rodela de aproximadamente 2 cm e leve para cozinhar com 2 sázon e sal. Deixar 'al dente'.

Pique todos os temperos, inclusive as azeitonas e o palmito.

Coloque os filés em uma forma e coloque as rodela de batatas já cozidas.

Com a cebola em rodela espalhe sobre as batatas e em seguida o resto dos ingredientes.

Em uma vasilha pequena despeje o leite de coco e acrescente o resto dos sázon, o orégano, manjeriço e uma pitada de sal. Despeje sobre o peixe.

Regue com azeite de oliva, e leve assar por cerca de 1 hora e 10 minutos em forno preaquecido a 180°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37015-peixe-com-legumes.html>