

PEIXE À MODA DA MARA

INGREDIENTES

1 kg de mapará
1/2 kg de batatas
2 tomates
2 cebolas
3 raminhos de salsinha picadinha
5 colheres de sopa de azeite de oliva
sal
alho picado
creme de leite
requeijão

MODO DE PREPARO

Descascar e picar a batata em rodela e reservar.

Picar a cebola e o tomate em quadradinhos.

Em uma frigideira colocar 2 colheres do azeite e refogar a cebola, o tomate e o alho, reservar.

Colocar o azeite restante na frigideira e dourar os filés de peixe salpicado com sal a gosto.

Colocar os peixe em um refratário intercalando as camadas com as batatas e o refogado de tomate e cebola.

Colocar por cima o creme de leite misturado ao requeijão e à salsinha picadinha .

Cobrir com papel alumínio e levar ao forno por 35 minutos mais ou menos.

Retirar o papel e deixar por mais 15 minutos.

Servir quente com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38479-peixe-a-moda-da-mara.html>