

PEIXE ASSADO COM BATATAS AO MOLHO SUGO

INGREDIENTES

500 g de filé de peixe (preferencialmente linguado ou merluza)

100 g de camarão descascado (opcional)

1 cebola média (ou ainda 1/2 cebola bem grande)

1 tomate médio (bem vermelho, sem machucados)

620 g de molho de tomate

2 batatas médias

5 batatas pequenas

1 pimentão verde pequeno

azeite de oliva

orégano

sal

MODO DE PREPARO

Caso o peixe esteja congelado, “lave-os” na água corrente para tirar o excesso de gelo e descongele no micro-ondas. Faça o mesmo para o camarão.

Tempere o filé com sal a gosto (uma ou duas pitadas de sal por filé, esfregando o sal no peixe com as mãos).

Reserve o peixe temperado por 15 minutos num prato fundo. Enquanto isso corte os demais ingredientes.

Separe as batatas médias. Lave, descasque e corte-as em rodela médias (pouco menos de 1 cm). Reserve no segundo prato.

Separe as batatas pequenas. Lave, escove e corte-as em canoas (dois cortes perpendiculares um ao outro na transversal da batata). Reserve no segundo prato.

Descasque as cebolas e corte-as em rodela (podem ser rodela mais finas ou mais grossas, no final elas vão acabar se desmanchando). Reserve no segundo prato.

Lave o tomate e corte fora a parte de cima e de baixo. Corte em 4 canoas (como a batata). Retire as sementes e corte as canoas em tiras (mesma grossura da cebola). Reserve no segundo prato.

Lave o pimentão e corte fora a parte de cima e de baixo. Retire as sementes e a parte branca de dentro. Corte em rodela finas. Reserve no segundo prato.

Acenda e preaqueça o forno (deixe em fogo alto).

Monte as camadas na forma da seguinte forma.

Unte o fundo da forma com azeite.

Cubra o fundo da forma com as rodela de batata.

Distribua algumas rodela de cebola por cima da batata.

Cubra as batatas e cebolas com o peixe.

Distribua o pimentão por cima do peixe.

Em seguida coloque as tiras de tomate.

Depois o restante das rodela de cebola.

Se optou pelo camarão, distribua-os pela forma.

Então coloque as canoas de batata.

Por fim, espalhe o molho de tomate por cima de tudo (use o lambe-lambe para tirar tudo que puder do vidro).

Salpique orégano a gosto.

Cubra a forma com papel alumínio.

Diminua o fogo para médio-baixo (240º C).

Deixe o peixe dentro do forno até as batatas estarem bem macias (entre 50 e 60 minutos).

Sirva em seguida. Arroz e uma taça de vinho branco são um ótimo acompanhamento. Há tempo suficiente para cozinhar o arroz enquanto o peixe assa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38541-peixe-assado-com-batatas-ao-molho-sugo.html>