

FILÉ DE PEIXE COM PURÊ DE BATATAS GRATINADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe de sua preferência
sal a gosto
pimenta a gosto
2 dentes de alho amassados
suco de 1 limão ou a gosto
azeite a gosto
1 kg de batatas cozidas e amassadas
1 colher(sopa) de margarina
1 colher(sopa) de cream cheese
1/2 cebola ralada
sal a gosto
1/2 xícara(chá) de leite
cheiro verde picado
1 tomate grande cortado em rodela médias
1/2 pimentão verde cortado em rodela
300 g de queijo mussarela fatiado
queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com o sal, a pimenta, o alho amassado e o suco do limão, deixe marinar por uns 15 minutos.

Coloque os filés de peixe num refratário untado com a azeite a gosto.

Leve-os ao forno por meia hora ou ate que gratinem, cubra o refratário com papel alumínio, assim ajudará o cozimento dos filés.

Enquanto isso prepare o purê, em uma panela coloque a margarina, o cream cheese e a cebola. Refogue a cebola até que esteja transparente, acrescente as batatas amassadas e o leite, misture até o ponto de purê.

Se necessário acrescente mais leite, acerte o sal, adicione o cheiro verde e reserve.

Retire com cuidado os filés de peixe já gratinados do refratário, reserve num pirex.

No mesmo refratário em que os filés foram grelhados, forre o fundo com os tomates, depois os pimentões, então coloque o peixe por cima dessa cama.

Acrescente azeite a gosto, mussarela e o purê reservado.

Finalize com o queijo parmesão a gosto.

Leve ao forno novamente coberto com papel alumínio por cerca de 25 minutos.

Sirva com arroz branco e legumes no vapor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39123-file-de-peixe-com-pure-de-batatas-gratinado.html>