

MOQUECA DE FORNO RÁPIDA

INGREDIENTES

- 2 peças de filés de merluza
- 1 dente de alho grande ralado
- 1/2 cebola ralada
- suco de 1/2 limão
- 1 caixa polpa ou purê de tomate 200g
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- coentro a vontade
- 2 colheres de sopa de alcaparras
- 1 batata grande cortada em rodelas

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, tempero os filés de merluza com o alho, cebola, suco de limão, sal e pimenta-do-reino e deixe marinar por cerca de 30 minutos.

Corte as batatas em rodelas e forre o fundo de uma forma de tamanho médio de forma que acomode bem os filés de merluza, sem sobrar muito espaço.

Coloque os filés de merluza na forma já forrada com a batata crua e cubra o peixe com a polpa ou purê de tomate, misture o coentro e as alcaparras.

Cubra a forma com papel alumínio e leve para assar por cerca de 30 a 40 minutos, dependendo de cada forno.

Serve 4 pessoas, se for cozinhar para mais pessoas vá dobrando a receita.

Sirva com uma salada de palmito e arroz branco. Rápido e prático.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40270-moqueca-de-forno-rapida.html>