

FILÉ DE PEIXE ACEBOLADO

INGREDIENTES

- 2 batatas cozidas e amassadas
- 1 xícara de maionese
- 500 g de filé de peixe
- 1 cebola cortada em rodela
- 1 colher de chá de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Unte um refratário com 1 colher de maionese. Reserve

Em uma tigela misture a batata e 2 colheres de maionese.

Espalhe no refratário reservado e coloque os filés de peixe.

Em uma tigela misture a cebola com o restante da maionese.

Espalhe sobre os filés e leve ao forno médio preaquecido por 25 minutos ou até dourar levemente.

Polvilhe a salsinha e sirva em seguida.

Obs: Pode polvilhar queijo ralado antes de levar ao forno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40782-file-de-peixe-acebolado.html>