

# FILÉ DE PESCADA RAPIDINHO

## INGREDIENTES

1 kg de filé de pescada branca  
4 batatas médias cortadas em rodelas  
2 tomates maduros cortados em rodelas  
1 cebola média cortada em rodelas  
Suco de 1 limão  
100 g de azeitona preta  
Azeite o suficiente para regar o refogado  
Pimenta biquinho (em conserva) a gosto  
Sal a gosto para temperar os filés  
Salsa para decorar

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o suco de limão e o sal.  
Coloque-os em uma panela com azeite já aquecido.  
Adicione em cima dos filés uma camada de batata, outra de tomate e outra de cebola.  
Regue com o restante do azeite.  
Por último coloque as azeitonas e as pimentas biquinho.  
Tampe e deixe cozinhar por cerca 30 minutos.  
Retire a tampa da panela e deixe cozinhar por mais 10 minutos.  
Salpique salsa e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40859-file-de-pescada-rapidinho.html>