

FILÉ DE PESCADA RAPIDINHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de pescada branca
4 batatas médias cortadas em rodela
2 tomates maduros cortados em rodela
1 cebola média cortada em rodela
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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40859-file-de-pescada-rapidinho.html>