

FILÉ DE MERLUZA COM CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de merluza
- 1 batata descascada e cozida
- 1 colher de queijo parmesão ralado
- 1 colher de pó de creme de cebola
- 1/2 copo de água
- salsa e cebolinha
- 1 pitada de açafrão
- sal e azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal e azeite.

Deite-os em uma frigideira grande com um fio de azeite.

Leve ao fogo alto e deixe cozinhar.

Soltará bastante água.

À parte, corte a batata em rodelas finas e tempere com sal, azeite, salsa e cebolinha e açafrão.

Quando a água da frigideira reduzir, não precisa deixar secar totalmente, distribua as rodelas de batata temperada sobre os filés e em seguida despeje o pó de creme de cebola dissolvido na água.

Abaixe o fogo.

Salpique o queijo parmesão ralado.

Desligue o fogo.

Sirva quentinho com uma belíssima salada!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41747-file-de-merluza-com-creme-de-cebola.html>