

# 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 rodela finas e tempere com sal, azeite, salsa e cebolinha e açafrão.

Quando a água da frigideira reduzir, não precisa deixar secar totalmente, distribua as rodela 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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