MOQUEQUINHA DE PEIXE COM BATATAS RÁPIDA E FÁCIL

INGREDIENTES

2 filés de peixe (merluza, tilápia)

2 batatas pequenas

Azeite de Oliva

Azeite de Dendê

Limão

Pasta de Alho com sal

Margarina

Cebola picadinha

Coentrinho picadinho

Azeitonas

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere 2 filés de peixe com limão e uma pitada de sal e deixe descansar.

Cozinhe duas batatas pequenas em rodelas medianas com uma pitada de sal, mas não deixe amolecer.

Tome cuidado com as espinhas e esmigalhe o peixe, deixando-o em pedaços pequenininhos

Numa frigideira média, refogue cebola picadinha (piquei duas fatias finas de cebola apenas) e uma colher de chá de pasta de alho com sal, em 3 colheres (sopa) azeite de oliva e uma colher (sopa) de margarina.

Quando tiver refogado, forre a frigideira com as rodelas de batatas, depois cubra com o peixe esmigalhado, espalhe cheiro verde picadinho e azeitonas picadas em pedaços pequenos por cima.

Regue com bastante azeite de oliva e respingue azeite de dendê por cima de todo o peixe (apenas gotas espalhadas nele)

Leve ao fogo médio e balance levemente de vez em quando a frigideira pra que não grude, se começar a acontecer, coloque um pouco mais de azeite

Com cuidado, mexa o peixe sem tocar nas batatas, fazendo o dendê se misturar ao peixe de forma mais uniforme

Quando ele estiver bem cozidinho, desligue o fogo

Enfeite com azeitonas e talinhos de coentrinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44334-moquequinha-de-peixe-com-batatas-rapida-e-facil.html