

PEIXE SOFISTICADO

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza
1/2 de batatas
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
2 cebolas
3 dentes de alho amassado
sal
pimenta
cheiro verde
azeite
1 limão

MODO DE PREPARO

Lave, corte em pedaços não muito pequenos os filés, tempere com sal e limão, reserve.

Em uma panela grande refogue no azeite a cebola, o alho, os pimentões cortados em tiras não muito finas.

Coloque as batatas cortadas em rodela de mais ou menos um dedo de espessura, deixe cozinhar com pouca água.

Quando as batatas estiverem al dente coloque o peixe, a pimenta e o cheiro-verde.

Deixe por uns 10 minutos.

Sirva com arroz branco e uma salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45889-peixe-sofisticado.html>