

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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