FILÉ DE PEIXE ASSADO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe (procure escolher um peixe sem espinhos, utilizei filé de merluza, mas pode ser de anjo, tilápia etc)

5 batatas grandes

1 tablete de caldo de legumes

2 limões

1/2 pimentão vermelho e amarelo

2 cebolas roxas

azeitona preta

pimenta dedo-de-moça

pimenta-de-cheiro

salsa

coentro

cebolinha verde

sal

azeite

MODO DE PREPARO

Dissolva o caldo de legumes no suco de 2 limões, pode ser que ele não se dissolva totalmente, não tem problema.

Em um refratário coloque os filés e tempere com a mistura do suco de limão com o caldo de legumes, deixe curtir por pelo menos 30 minutos.

Corte as batatas em rodelas de mais ou menos 1 cm de espessura e cozinhe com sal até que consiga enfiar um garfo sem dificuldade. Tire da água e reserve.

Corte as cebolas e os pimentões em rodelas grossas. Reserve.

Pique a salsa, o coentro e a cebolinha. Reserve.

Corte as pimentas ao meio, retire as sementes, lave e corte em tiras. Reserve.

Após picar todos os ingredientes, pegue uma forma cubra com papel alumínio, suficiente para fazer um pacote com todo o peixe.

Coloque as batatas por cima do alumínio cobrindo todo o fundo da forma.

Logo após coloque os filés de peixe, jogue por cima o restante do caldo do tempero que ficar, e a salsa, o coentro e a cebolinha.

Por cima jogue o restante dos ingredientes (pimentão, cebola, pimentas e azeitona) de forma a cobrir todo o peixe.

Regue com bastante azeite e jogue uma pitada de sal por cima apenas para temperar os últimos ingredientes.

Feche o alumínio fazendo um pacote do peixe sem derramar o tempero e coloque para assar por 30 minutos.

Desligue o formo e deixe descansar 5 minutos antes de abrir o papel alumínio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46091-file-de-peixe-assado-facil.html