

MOQUECA DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de merluza
- 2 tomates em rodela
- 2 cebolas em rodela
- 1 pimentão médio em rodela
- 200 g de mussarela
- azeite
- alho
- sal
- pimenta-do-reino (pode usar outra pimenta)
- 2 batatas grandes em rodela

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com alho, sal e pimenta, deixe marinar por 10 minutos.

Regue o fundo de um refratário com azeite e coloque as cebolas, depois coloque os files um ao lado do outro, coloque por cima o tomate, o pimentão e as batatas, regue com mais azeite, por fim coloque o que sobrou do tempero do peixe e a mussarela.

Leve ao forno por uns 25 a 30 minutos. Se quiser acrescente cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46382-moqueca-de-forno.html>