PEIXE À MODA DO ALLISON

INGREDIENTES

1,5 kg de posta de tilápia ou o peixe de sua preferência

2 limões

3 dentes de alho picados

sal a gosto

200 g de molho de tomate

1 cebola grande cortada em rodelas

2 tomates cortados em rodelas

1 pimentão verde grande picado

1 maço de coentro picado

2 colheres de azeite

4 batatas inglesas grandes

aproximadamente 500 mL de leite

1 colher de sopa de margarina, bem cheia

300 g de queijo de coalho ralado ou mussarela se preferir

orégano

MODO DE PREPARO

Tempere as postas com limão, alho e sal, reserve.

Faça um purê com as batatas, o leite e a margarina. Unte uma travessa grande de vidro com o azeite.

Em seguida disponha as postas. Por cima coloque o tomate, a cebola, o pimentão, o coentro, o molho de tomate e cubra com o purê.

Finalize com o queijo e o orégano. Leve ao forno por 35 a 40 minutos e sirva com o acompanhamento de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46947-peixe-a-moda-do-allison.html