

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 rodela
2 tomates cortados em rodela
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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