PEIXE AO MOLHO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de postas de cação

10 batatas cozidas e cortadas em rodelas

3 tomates (cortados em rodelas)

1 cebola grande (cortada em rodelas)

1 caixa de molho de tomate

400 g de mussarela

1 pimentão verde (cortados em rodelas)

azeitonas a gosto

coentro a gosto

alho a gosto

1 colher (sopa) açúcar

orégano

MODO DE PREPARO

Tempere o cação a seu gosto e reserve.

Em um refratário, espalhe as batatas, depois coloque as postas do cação, as cebolas, os tomates, o pimentão.

Prepare o molho de tomate com uma colher de (sopa) de açúcar para tirar a ácidez, acrescente o alho, uma pitada de orégano, as azeitonas e o coentro.

Após o molho pronto despeje-o em cima do peixe, leve ao forno alto e já preaquecido por 50 minutos.

Após os 50 minutos, retire o refratário do forno e coloque a mussarela por cima do molho e salpique com orégano, leve ao forno por mais 5 minutos ou até o queijo derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48566-peixe-ao-molho-com-queijo.html