

# PEIXE ESPECIAL DA LANA

## INGREDIENTES

500g de filé de peixe de sua preferência

1 tomate

1 cebola

1 pimentão pequeno

3 batatas grandes

500 g de camarão fresco limpo

suco de limão e sal

azeite de oliva extra virgem

cheiro verde e pimentinha

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe e o camarão com o suco de limão e o sal a gosto, reserve.

Corte as batatas no cortador para ficar bem finas corte todos os temperos em rodelas, em um refratário monte camadas, primeiro uma camada de batata, regue com azeite, coloque o peixe, o camarão e os temperos, mais azeite, por último uma camada de batata.

Cubra com papel alumínio, deixe assar em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos.

Depois retire o papel, e deixe mais 30 minutos.

Retire e sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49459-peixe-especial-da-lana.html>