MUQUECA DE PEIXE NO FORNO

INGREDIENTES

Filé de merluza ou outro peixe de sua preferência

1 colher de sopa de sal

1 limão

1 lata de leite de coco

1 lata de molho de tomate

1 cebola

1 tomate

1 pimentão verde

1/2 xícara de azeitona picada

Cebolinha e salsinha a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

Azeite a gosto

Batata em rodelas

MODO DE PREPARO

Em um recipiente separado, esprema o limão e junte o sal, mergulhe o filé e deixe por uns 20 minutos.

Descasque as batatas e corte-as em rodelas médias (cerca de 5 cm), use-as para forrar o refratário que irá ao forno.

Misture o molho de tomate e o leite de coco.

Pique todos os ingrediente (cebola, tomate, pimentão, cebolinha, salsa).

Em um refratário espalhe as batatas em rodelas até cobrir o fundo.

Retire os filés do limão e sal, tire o excesso e coloque-os em cima das batatas.

Espalhe a mistura de molho de tomate e leite de coco.

Por cima espalhe todos os ingredientes picados e a azeitona por cima do molho.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno de 20 a 30 minutos.

Retire o papel alumínio e leve ao forno por mais 10 a 15 minutos.

Sirva com arroz branco e purê de batata.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50154-muqueca-de-peixe-no-forno.html