PEIXE COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de pirosca ou filhote

1 kg de batatas cortadas em rodelas grossas e pre-cozidas (com sal e orégano)

1 celola media cortada em pétalas

1 maçã verde cortada em pétalas

200 g de alcaparras

200 ml de azeite de oliva de boa qualidade;

1 pacote de orégano

1 limão

1 sazón nordestino

5 dentes de alho grande amassados

5 dentes de alho grande fatiados

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os filés do peixe em expessura de 2 cm, tempere com o sal, 5 dentes do alho amassado, limão, orégano, pimenta-do-reino e o sazón e um pouco da água das alcaparras e deixe descansar por 2 horas no mínimo.

Depois de 2 horas grelhe os files 2 munitos de cada lado com azeite em um frigideira ou em uma grelha de sua preferência e reserve.

Em uma refrataria coloque batatas Pre-cozidas os files de peixe grelhados, a maçã fatiada em pétalas, a cebola fatiada em pétalas, as alcaparras escorridas (cuidado com o sal de algumas marcas se necessário dessalgue), o alho fatiado, salpique orégano a gosto e bastante azeite.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar por 30 a 40 minutos ou até que perceba que as maçãs já estão amolecidas.

Serva quente com arroz branco e salada verde;

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50790-peixe-com-alcaparras.html