

PEIXE COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de piroasca ou filhote
1 kg de batatas cortadas em rodela grossas e pre-cozidas (com sal e orégano)
1 cebola média 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 espessura de 2 cm, tempere com o sal, 5 dentes de 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 filés 2 minutos de cada lado com azeite em uma frigideira ou em uma grelha de sua preferência e reserve.

Em uma refratária coloque batatas Pre-cozidas os filés 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.

Serve 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>