MERLUZA À PIZZAIOLO

INGREDIENTES

3 filés de merluza

1 limão taiti

sal a gosto

1 dente de alho amassado

1 cebola branca média

cebolinha a gosto

fio de azeite

100 g de queijo mussarela

3 colheres de molho de tomate pronto sabor pizza

orégano

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de merluza com limão, sal, cebola e cebolinha.

Refogue o alho em azeite e adicione a Merluza com seus temperos.

Deixe em fogo baixo para cozinha e pecar toda água.

Com o fogo ainda ligado cubra os filés com queijo e regue com o molho de tomate e orégano.

Tampe a panela e desligue o fogo para derreter o queijo.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51011-merluza-a-pizzaiolo.html