LINGUADO AO FORNO COM BATATAS E ALHO

INGREDIENTES

2 batatas grandes descascadas e previamente cozidas al dente

500 g de filé de linguado

1 tomate fatiado fino

120 g de requeijão cremoso

4 colheres de sopa cheiro verde

Pimenta-do-reino a gosto

1 colher de chá de curry

Azeite para untar e finalizar

Sal a gosto

2 colheres sopa alho picado frito comprado pronto

MODO DE PREPARO

Em um pirex coloque as batatas com 50 ml de água e leve ao micro-ondas por 5 minutos para pré-cozimento, deixando-as al dente.

Unte um refratário com azeite, arrume uma primeira camada com os filés de linguado, salpique sal e alho frito.

Faça uma segunda camada colocando os tomates fatiados seguidos das batatas fatiadas grossas, salpique sal e uma pitada de curry. Em seguida fazer outra camada de filé de linguado, salpicado por sal a gosto e alho frito. Coloque uma última camada de batatas, salpicando o restante do alho, o cheiro verde, pimenta do reino e regue com azeite.

Para finalizar decore o prato com colheradas do requeijão formando um xadrez.

Leve ao forno 250°C, preaquecido, por 30 minutos, ou até que o linguado e as batatas estejam bem assadas e douradas.

Sirva com arroz branco e salada verde variada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52699-linguado-ao-forno-com-batatas-e-alho.html