

PEIXE COM BATATAS E LEGUMES AO MOLHO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peixe
- 2 dentes de alho amassado
- 500 g de batata descascada, cortada em rodela e levemente cozidas (cerca de 15 min.)
- 4 tomates cortado em rodela
- 2 cebolas cortada em rodela
- 1 pimentão amarelo cortado em rodela
- 1 xícara de leite de coco
- 1 xícara de extrato de tomate
- 1/2 xícara de azeite
- Suco de 1 limão
- Coentro
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o suco de limão, sal, pimenta e alho deixe marinar 1 hora na geladeira, forre um pírex com as batatas levemente cozidas, faça camadas de tomate, peixe, cebola, pimentão e cubra com coentro, por último despeje por cima o leite de coco, o extrato de tomate e o azeite.

Leve ao forno preaquecido em 180°C por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52920-peixe-com-batatas-e-legumes-ao-molho.html>