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 rodelas e levemente cozidas (cerca de 15 min.)

4 tomates cortado em rodelas

2 cebolas cortada em rodelas

1 pimentão amarelo cortado em rodelas

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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