

FILÉ EM CAMADAS

INGREDIENTES

2 kg de filé de merluza (ou tilápia, ou qualquer peixe em file de sua preferência)

1 kg e 1/2 de batatas

5 cebolas grandes

2 limoes

sal

3 dentes de alho

azeite

cheiro verde desidrtado a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente tempere os filés com o sal, alho e o limão, deixe descansar de 10 a 15 minutos. Descasque as batatas e corte ao meio (para ficar mais comprida), não use batatas muito grandes. Descasque as cebolas e corte-as em rodela.

Em uma forma jogue um pouco de azeite, cubra o fundo da forma com as cebolas, deposite o peixe e o molho que junta nele também, por cima coloque as batatas e regue com bastante azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53018-file-em-camadas.html>