FILÉ DE MERLUZA A MODA DA NANINHA

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

sal e limão a gosto

1 sachê de sazon para peixes

200 g de batatas cortadas em rodelas

200 g de tomates cortados em rodelas

pimentão e cebola a gosto

1 sachê (340 g) de molho de tomate (não é necessário usar o sachê todo)

1 vidro de leite de coco

salsinha, cebolinha e coentro a gosto

azeite para regar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de merluza com sal, limão e o sachê de sazón. Reserve.

Coloque no fundo de uma fôrma as batatas.

Por cima das batatas coloque os filés de merluza, o pimentão, a cebola e o tomate. Por cima do tomate coloque o molho de tomate, a salsinha, cebolinha, o coentro e o leite de coco.

Regue com azeite.

Coloque papel alumínio por cima e asse por aproximadamente 30 minutos. Retire o papel alumínio e deixe assar por mais alguns minutos até a batata cozinhar.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53051-file-de-merluza-a-moda-da-naninha.html