FILÉ DE MERLUZA COM PURÊ DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de Filé de merluza (já temperados à gosto)

4 tomates (sem semente cortados em cubinhos)

500 gr. de batatas (cozidas e amassadas)

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 cebola (picadinha)

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

2 sachês de sazon (laranja)

1/2 copo de leite

1 caixa de creme de leite

200 g de queijo mussarela (fatiado ou ralado)

Batata palha a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário de vidro coloque os filés de merluza já temperados arrumados um do lado do outro.

Em seguida coloque os tomates picadinhos esparramados em cima do peixe (é importante escorrer a água do tomate).Reserve.

Agora coloque em uma panela a manteiga e a cebola picadinha e leve no fogo deixando dourar um pouco, acrescente as batatas amassadas, o sal, a pimenta, o sazón e o leite misture tudo muito bem desligue o fogo e acrescente o creme de leite, misture novamente.

Em seguida coloque o purê de batatas em cima do peixe e do tomate acrescente o queijo mussarela e leve ao forno médio por mais ou menos 20 minutos, retire do forno e coloque a batata palha e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53986-file-de-merluza-com-pure-de-batata.html