FILÉ DE PEIXE À PORTUGUESA

INGREDIENTES

500 g fílé de peixe

4 batatas cozidas

1 cebola

1 pimentão

sal

azeite de oliva

limão

gengibre

alecrim

MODO DE PREPARO

Em um refratário de vidro, coloque as batatas previamente descascadas e cortadas em rodelas, até forrar todo o espaço.

Tempere o filé com sal, limão, gengibre e alecrim (a gosto) e coloque em cima das batatas. Capriche no azeite de oliva em cima do peixe, em seguida coloque rodelas de cebola e pimentão. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54335-file-de-peixe-a-portuguesa.html