MERLUZA DA SEXTA-FEIRA SANTA

INGREDIENTES

1 kg de merluza

1/2 lata de molho de tomate

1 vidrinho de leite de coco

2 latas de creme de leite

1 copo de requeijão

Azeite

Batatas cortadas em rodelas, suficiente para cobrir o fundo da assadeira

Temperos a gosto

Queijo para gratinar de preferir

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal.

Leve as batatas ao fogo (panela de pressão).

Em uma panela coloque o molho de tomate, leite de coco e requeijão, deixe ferver e desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture, veja se o sal está bom.

Corte as batatas em rodelas, um dedo de espessura, cubra o fundo da assadeira com as batatas, regue as batatas com azeite, coloque os filés de merluza por cima da batata e cubra com o molho, coloque queijo ralado se preferir. Leve ao forno até o peixe cozinhar, aproximadamente 30 minutos.

É importante que o molho cubra o peixe, assim cozinha mais fácil e o peixe pega o gosto do molho.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55588-merluza-da-sexta-feira-santa.html