

Merluza com batatas

Rosa Marie Shirai Fujikawa.



INGREDIENTES:

- 800 GRS DE FILÉ DE MERLUZA
- 1 COLHER (SOPA) DE MARGARINA
- 3 BATATAS COZIDAS E CORTADAS EM RODELAS
- 2 CEBOLAS CORTADAS EM RODELAS
- 3 TOMATES CORTADOS EM

RODELAS

- 2 PIMENTÕES CORTADOS EM RODELAS
- 3 DENTES DE ALHO AMASSADOS
- 1 COLHER (SOPA) DE ÓLEO OU AZEITE
- SUCO DE 1 LIMÃO
- CHEIRO - VERDE A GOSTO
- ORÉGANO E QUEIJO RALADO A GOSTO.

MODO DE PREPARO:

EM UM PIREX UNTADO COM A MARGARINA, COLOQUE OS FILÉS DE MERLUZA TEMPERADOS COM SAL, ALHO E SUCO DE LIMÃO, E O ÓLEO OU AZEITE. SOBRE OS PEIXES VÁ ALTERNANDO CAMADAS DE BATATAS, CEBOLAS, PIMENTÕES E TOMATE, ATÉ ACABAR, DECORANDO O PRATO. REGUE COM ÓLEO OU AZEITE, SALPIQUE O ORÉGANO E QUEIJO RALADO, E LEVE AO FORNO PRA ASSAR EM FORNO A 180° POR CERCA DE 30 MINUTOS.

OBSERVE: QUANDO OS FILES ESTIVEREM COZIDOS E A CEBOLA DOURADA ESTA PRONTO.

BOM APETITE!

ACOMPANHAMENTO: ARROZ BRANCO.