Delicioso Filé de Merluza Assado com Batatas

www.receitasdafia.com/receitas/delicioso-file-de-merluza-assado-com-batatas

Aprenda a fazer um filé de merluza assado com batatas que vai deixar todo mundo com água na boca!



Delicioso Filé de Merluza Assado com Batatas

45 min 6 porções

Ingredientes

- 4 filés de merluza
- 4 batatas médias
- 8 tomates cerejas
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- Suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto
- Salsa picada para decorar

Modo de Preparo

1. Primeiramente, pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Então, descasque as batatas e corte-as em rodelas de aproximadamente 0,5 cm de espessura. Reserve.
3. Em uma panela, coloque água suficiente para cobrir as batatas e leve ao fogo médio. Adicione uma pitada de sal e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos, apenas para amaciarem um pouco. Escorra e reserve.
4. Enquanto as batatas cozinham, pique finamente a cebola e o alho.
5. Em uma tigela pequena, misture o suco de limão, o azeite de oliva, a cebola picada, o alho picado, o sal e a pimenta. Mexa bem até obter uma marinada homogênea.
6. Logo após, coloque os filés de merluza em uma assadeira grande e despeje a marinada sobre eles. Certifique-se de que os filés estejam bem cobertos pela mistura. Deixe marinar por cerca de 10 minutos.
7. Em outra assadeira ou refratário, distribua as rodelas de batata e o tomatinhos de maneira uniforme.
8. Retire os filés da marinada e coloque-os sobre as batatas na assadeira. Regue com um pouco da marinada restante.
9. Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 20 minutos.
10. Por fim, após esse tempo, retire o papel alumínio e volte a assadeira ao forno por mais 10 minutos, ou até que os filés de merluza estejam dourados e as batatas estejam macias.
11. Retire do forno e sirva o filé de merluza com as batatas ao lado. Decore com salsa picada para dar um toque de frescor.