Filé de Merluza ao molho

www.receitasdafia.com/receitas/file-de-merluza-ao-molho

Uma receita irresistível de Filé de merluza com molho especial em apenas 40 min!

40 min 5 porções

Ingredientes

- 6 filés de merluza
- Azeite a gosto
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 2 dentes de alho picados
- Suco de 1 limão
- 1 copo de requeijão
- 1 xícara (chá) de molho de tomate
- 200 ml de leite de coco
- Batata palha a gosto

Modo de Preparo

1. Comece temperando os filés de merluza com azeite, sal, pimenta-do-reino, alho picado e suco de limão. Certifique-se de que todos os pedaços estejam bem cobertos com os temperos e deixe marinar por alguns minutos.
2. Em uma tigela, misture o requeijão, o molho de tomate e o leite de coco até obter uma consistência homogênea.
3. Prepare um refratário, forrando o fundo com 3 filés de merluza. Despeje uma porção do molho preparado sobre eles e, em seguida, coloque os outros 3 pedaços de peixe restantes. Cubra novamente com o molho.
4. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 25 minutos, ou até que o peixe esteja cozido e bem dourado.
5. Retire do forno e finalize salpicando batata palha por cima.
6. Sirva essa delícia de merluza ao molho e bom apetite!