

## Filé de Merluza com Batatas no Forno

[www.receitasdafia.com/receitas/file-de-merluza-com-batatas-no-forno](http://www.receitasdafia.com/receitas/file-de-merluza-com-batatas-no-forno)

E vamos de peixe para essa semana santa e que tal essa receitinha que é de dar água da boca, Filé de Merluza com batatas no forno que além de saboroso fica um prato bem convidativo com todo seu colorido. huummm!! Então anote ai.

Filé de Merluza com Batatas no Forno

 40 min

 8 porções

### Ingredientes

- 8 filés de [Merluza](#)
- 4 [batatas](#) cruas em rodela
- 1 [pimentão verde](#) cortado em rodela
- 1 [pimentão vermelho](#) cortado em rodela
- 1 [pimentão amarelo](#) cortado em rodela
- 150g de [azeitonas](#) verde
- 2 [tomates](#) cortados em rodela
- 1 [cebola](#) cortada em rodela
- 2 pimentas [dedo de moça](#) sem sementes
- 340g de [Molho de tomate](#)
- [Orégano](#)
- [cheiro verde](#) e [coentro](#) a gosto
- [Azeite](#) para untar

### Modo de Preparo

1. Tempere os filés à seu gosto e reserve por 10 minutos.
2. Unta um refratário com azeite e faça uma camada de batata, em seguida arrume os filés sobre a batata.
3. Acrescente a cebola, o tomate, os pimentões, pimenta dedo de moça, azeitonas, orégano a gosto e regue com o molho de tomate.
4. Cubra com o restante das batatas
5. Cubra com papel alumínio e leve ao forno alto até que as batatas fiquem macias, aproximadamente de 15 à 25 minutos.
6. Sirva em seguida com arroz branco e salada.
7. Bom Apetite!