



Filé de Peixe à Portuguesa

www.receitasdafia.com/receitas/file-de-peixe-a-portuguesa

Aprenda a fazer esse delicioso Filé de Peixe a Portuguesa, chame a sua família para saborear, eles vão adorar. Confira a receita!

Filé de Peixe à Portuguesa

 45 min

 6 porções

Ingredientes

- 6 filés de [peixe](#)
- Pimentão fatiado
- 1 cebola fatiada
- 6 batatas fatiadas
- Alho amassado a gosto
- Azeitonas verdes a gosto
- 3 tomates cortados em rodelas
- 1 xícara de (chá) de azeite de oliva
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1/2 xícara de (chá) de vinho branco
- Ovos cozido cortados em rodelas
- 1 raminho de tomilho (opcional)

Modo de Preparo

1. Em uma assadeira coloque as batatas, as cebolas, metade dos tomates, o alho, as azeitonas um ramo de tomilho e o pimentão.
2. Tempere tudo com sal e pimenta do reino.
3. Coloque os filés de peixe, previamente temperados com sal e pimenta do reino.
4. Cubra os filés com o restante da cebola, os tomates, azeitona e alho e os ovos.
5. Despeje o azeite, o vinho branco e cubra a assadeira com papel alumínio.
6. Leve ao forno pré-aquecido à 180° por 30 minutos. Remova o papel alumínio e deixe mais 10 minutos no forno.
7. Retire do forno e sirva!