Filé de Peixe ao Forno com Batatas

www.receitasdafia.com/receitas/file-de-peixe-ao-forno-com-batatas

Experimente essa receita fácil e saborosa de filé de peixe no forno com batatas. Surpreenda toda a família!

Filé de Peixe ao Forno com Batatas

60 min 6 porções

Ingredientes

- 1 kg de filé de peixe (pode ser merluza ou tilápia)
- Sal a gosto
- 3 dentes de alho amassados
- Suco de 1/2 limão
- 5 batatas descascadas e cortadas em rodelas
- 1/2 xícara (chá) de azeite extravirgem
- 200ml de leite de coco
- 2 tomates picados
- 1 pimentão-verde picado
- 1 cebola picada
- Cheiro-verde picado a gosto
- Sal de ervas a gosto

Modo de Preparo

1. Comece temperando os filés de peixe com sal, alho amassado e suco de limão. Deixe marinar por 20 minutos.
2. Enquanto os filés marinam, cozinhe as batatas em água com sal até que fiquem levemente macias.
3. Em uma forma, regue com metade do azeite e disponha as batatas pré-cozidas no fundo.
4. Coloque os filés de peixe sobre as batatas e cubra com o tomate,pimentão e cebola picada.
5. Salpique cheiro-verde picado a gosto e sal de ervas por cima.
6. Despeje o leite de coco e regue com mais azeite na forma.
7. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos, ou até que o peixe esteja cozido e dourado.
8. Sirva o delicioso filé de peixe ao forno com batatas acompanhado de uma salada fresca. Bom apetite!