

FILÉ DE POLACA ASSADO COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe polaca (descongelado)
4 a 5 batatas médias
1 pimentão
2 cebolas médias picadas
3 a 4 tomates
2 limões (suco)
100 g de alcaparras
2 sachês de tempero pronto sabor do nordeste
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 colher de manteiga
azeite para regar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de polaca com 2 saquinhos de tempero pronto sabor do nordeste, o suco de 2 limões, sal e pimenta

Pique o pimentão, as cebolas e os tomates e tempere com um pouco de sal e azeite

Descasque e corte as batatas em rodellas não muito largas

Regue uma forma com azeite, coloque as batatas no fundo de maneira que forre toda a forma

Disponha os filés de polaca sobre as batatas

Por cima coloque a mistura de pimentão, cebola e tomate

Leve ao forno alto por aproximadamente 60 minutos

Assim que a água secar e o peixe começar a dourar, abaixe o fogo

Derreta a manteiga em uma frigideira e coloque as alcaparras escorridas

Coloque por cima do peixe assado e deixe por mais uns 5 minutos no forno

Sirva com arroz branco

As alcaparras são opcionais, se quiser fazer o peixe sem elas também fica bem saboroso

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11925-file-de-polaca-assado-com-alcaparras.html>