

# FILÉ DE PEIXE ASSADO NO FORNO PRÁTICO

## INGREDIENTES

1 kg de Filé de peixe (usei tilápia)  
1 limão  
2 dentes dentes de alho  
1 tomate  
1 cebola  
1 pimentão pequeno  
1 lata de milho  
200 g de azeitona picadas  
3 batatas grandes  
azeite a gosto  
sal a gosto  
orégano a gosto  
salsa desidratada a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com o suco de limão, sal e alho

Em uma tigela adicione o tomate, cebola, pimentão, milho, azeitona e uma pitada de sal

Adicione o filé de peixe cobrindo toda a batata

Por fim regue com o azeite agosto

Temperatura do forno 190° C

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1883-file-de-peixe-assado-no-forno-pratico.html>