

# 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/1884-file-de-peixe-assado-no-forno-pratico-2.html>