

FILÉ DE POLACA DO ALASCA AO FORNO COM BATATA

INGREDIENTES

500 g de filé de polaca do alasca sem pele e espinha

4 batatas médias fatiadas em rodela

1 tomate picado

1 cebola picada

sal a gosto

orégano a gosto

azeite ou óleo comum

MODO DE PREPARO

Unte uma assadeira com azeite ou óleo comum

Cubra as batatas com os filés picados

Cubra os filés com a cebola e o tomate

Leve ao fogo em 270° por aproximadamente 40 minutos (até o peixe assar e a água secar)

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3696-file-de-polaca-do-alasca-ao-forno-com-batata.html>