



## **PEIXE AO MOLHO DOM PEDRO**

### **INGREDIENTES**

Alho - 4 dentes  
Batata - 2kg em rodela  
Cebola - 4 unidades grande  
Extrato de tomate – 2 latas  
Orégano - a gosto  
Peixe em filés - 2kg  
Pimentão - 1 unidade  
Sal - o mínimo  
Tempero Verde - a gosto  
Tomate - 4 unidades

### **MODO DE FAZER**

Cubra o fundo de uma forma com batatas em rodela finas (não precisam estar cozidas).  
Coloque o peixe em cima das batatas, sendo que deverão estar temperados a gosto.  
Logo após, coloque o molho feito com os demais ingredientes, já pronto, batido no liquidificador ou, se preferir, pode ser tudo bem picadinho.

### **RENDIMENTO**

40 porções

***RECEITA ELABORA PELAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DA  
E.M.E.F. DOM PEDRO II***

**Equipe Técnica de Nutricionistas  
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**