



PEIXE A MODA JAYME

INGREDIENTES

Batata - 1kg
Cebola - 1kg
Óleo de Soja - o mínimo
Orégano - a gosto
Peixe em filés - 2kg
Sal - o mínimo
Tempero verde - a gosto
Tomate - 1kg
Molho Branco = Receita Base

MODO DE FAZER

Tempere o peixe com sal e orégano, reserve.
Unte a forma com óleo e espalhe as batatas cortadas em rodelas (pré-cozidas), por cima, coloque o peixe que foi reservado, espalhando em toda a forma.
Próxima camada: rodelas de tomate e cebola, e, por cima, o molho branco.
Leve ao forno por, aproximadamente, 30 minutos.
Depois, retire e salpique o tempero verde.
Está pronto para servir.

RENDIMENTO

25 porções

**RECEITA ELABORA PELAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:
DULCE B. FARIAS, NELITA M. DA SILVA E SUZANA R. DOS SANTOS DA
E.M.E.F. Profº JAYME GOMES MONTEIRO**

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