



## **PEIXE COM BATATAS AO FORNO**

### **INGREDIENTES**

Alho- 1 unidade  
Batata - 2kg  
Cebola - 1kg  
Limões - 3 unidades  
Óleo - o mínimo  
Orégano - a gosto  
Ovo- 6 unidades  
Peixe em filés - 3kg  
Pimentão- ½ kg  
Sal - o mínimo  
Tomate- 1,5kg

### **MODO DE FAZER**

Corte as batatas em rodela de espessura média e reserve.  
Tempere o peixe com sal, alho, orégano e limão em uma vasilha separada.  
Forre uma assadeira com as batatas, cubra com filé de pescado pré-temperado.  
Coloque no forno para assar em fogo alto por 1 hora.  
Refogue a cebola em meia rodela com alho e pimentão, que seja suficiente para cobrir todo o peixe.  
Cozinhe os ovos até que fiquem firmes.  
Decore o prato com tomates e os ovos cozidos cortada em rodela e orégano.  
Leve ao forno por mais 15 minutos.  
Sirva.

### **RENDIMENTO**

25 porções

**RECEITA ELABORA PELA MANIPULADORA DE ALIMENTOS DA  
E.M.E.F. CIDADE DO RIO GRANDE (CAIC)**

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