



PEIXE COM BATATAS DO APOLINÁRIO

INGREDIENTES

Alho - 2 dentes
Batata - 1kg
Cebola - 1 unidade grande
Extrato de tomate - 2 colheres de sopa
Ovo cozido - 3 unidades
Peixe em filés - 1kg
Pimentão - 1 unidade
Sal - o mínimo
Tempero verde - a gosto
Tomate - 2 unidades grandes

MODO DE FAZER

Refogue a cebola, o tomate e o pimentão.
Acrescente o extrato de tomate.
Deixe aprontar até o refogado ficar consistente.
Acrescente as batatas cortadas em cubos e espere cozinhar.
Em seguida, coloque o peixe cortado em cubos.
Deixe coloque ovo picado com tempero verde e sirva.

RENDIMENTO

15 porções

***RECEITA ELABORA PELA MANIPULADORA DE ALIMENTOS:
ELIANA MACHADO DA E.M.E.F. APOLINÁRIO PORTO ALEGRE***

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