

SIRI DE MENTIRA (FILÉ DE PEIXE)

INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia ou merluza
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 tomate
1 cebola
azeite
1 lata de creme de leite
1 copo de leite
1 colher (sopa) amido de milho
queijo ralado de saquinho
alho, sal a gosto
limão pra temperar os files

MODO DE PREPARO

Descongele os filés e tempere com limão, alho e sal

Coloque azeite numa panela e frite os filés até desmanchar, acrescentando azeite e retirando os espinhos

Vá retirando a água e acrescentando azeite.

Acrescente a cebola, frite mais um pouco, coloque os pimentões cortados bem miudinhos e o tomate também (sem pele e sem semente, cortado em cubinhos).

Frite bem e, se estiver muito seco, acrescente azeite.

Misture o amido de milho no copo com leite e acrescente à panela.

Mexa bastante pra cozinhar bem junto com peixe e demais ingredientes. Quando estiver bem cozido, coloque o creme de leite, misture bem e desligue o fogo.

Experimente e, se for necessário, corrija o sal.

Unte bem um refratário com azeite, coloque a massa e cubra com bastante queijo ralado.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos. Se estiver bem gratinado, desligue o forno e deixe uns minutos lá dentro pra secar um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13800-siri-de-mentira-file-de-peixe.html>