

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE QUEIJOS GRATINADO

INGREDIENTES

800 g de filé de peixe
sal, alho e limão a gosto
1 copo de requeijão
1 caixa de creme de leite
100 g de queijo provolone em pedaços
100 g de queijo parmesão em pedaços
200 g de mussarela ralada
1 sachê de tempero de cebola
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, alho (usei 3 dentes esmagados) e limão.

Dispõe os filés inteiros ou em pedaços menores, (ao seu gosto), em uma assadeira, e asse em forno preaquecido, a 200º C, por 10 minutos.

Enquanto isso, aqueça em uma panela em fogo brando, o requeijão e o creme de leite, tempere com sachê de tempero de cebola, ou do seu gosto e um pouco de sal (o requeijão já é salgado).

Tire os filés do forno (deixe o forno ligado) e cubra com o molho da panela, distribua o queijo provolone e parmesão, e cubra com a mussarela ralada.

Volte ao forno por mais 10 minutos ou até gratinar, (se tiver o grill em cima do forno deixar por 5 minutos ou até gratinar).

Sirva com arroz branco ou com o acompanhamento que preferir.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17146-file-de-peixe-ao-molho-de-queijos-gratinado.html>