

ESCONDIDINHO DE PEIXE COM ABÓBORA

INGREDIENTES

800 g de filé de tilápia

1 pacote de creme de cebola

1 cebola

1 colher (sopa) de manteiga

400 g de abóbora (qualquer tipo)

1 vidro de leite de coco

100 g de creme de leite

1 pacote de queijo ralado

manjericão

salsinha

MODO DE PREPARO

Coloque os filés de tilápia em uma travessa de vidro e despeje todo o creme de cebola sobre eles.

Se os filés estiverem "carnudos", fure-os com uma faca.

Corte a abóbora em cubos, cozinhe até ficar macia, escorra e reserve.

Em uma panela média, coloque a manteiga e a cebola picada e refogue.

Junte a abóbora e amasse bem, deixando pedacinhos pequenos dela.

Coloque o leite de coco, o requeijão cremoso, o creme de leite e metade do queijo ralado.

Mexa bem até que a consistência fique boa e menos aquosa.

Coloque o manjericão e a salsinha picados.

Despeje sobre os filés, cubra com papel alumínio e leve ao forno em 180° C, por 40 minutos.

Retire o papel-alumínio, coloque a outra metade do queijo ralado e volte ao forno por mais 20 minutos.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17745-escondidinho-de-peixe-com-abobora.html>