

PEIXE ASSADO NO REQUEIJÃO E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

2 kg de filé de dourado

1/2 kg de batata

1/2 copo de requeijão

1 caixa de creme de leite

70 ml leite de coco

1/2 limão

molho shoyu a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata até ficar al dente.

Pegue um tabuleiro e faça uma cama de batata, tempere apenas com orégano.

Faça uma cama de filé e tempere com um pouco de sal e molho shoyu.

Faça mais uma cama de batata e tempere apenas com orégano.

Faça uma cama de filé e tempere com sal, molho shoyu, um fio de azeite e suco de 1/2 limão.

Coloque o creme de leite e espalhe de maneira uniforme.

Coloque o leite de coco, não precisa ser muito.

Coloque o requeijão e espalhe uniformemente.

Coloque sal e orégano.

Use o forno preaquecido a 230º C e deixe até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18610-peixe-assado-no-requeijao-e-creme-de-leite.html>