

PEIXE AO MOLHO BRANCO DE ERVAS FINAS

INGREDIENTES

1 colher de manteiga
1/2 colher de óleo
1/2 colher de alho
1 pitada a gosto de sal
1 lata de creme de leite
1/2 colher de maisena
1 copo de leite
1 colher (sopa) de ervas finas
filés de peixe

MODO DE PREPARO

Fazer o molho branco de ervas finas: coloque a manteiga, óleo, alho, sal a gosto e doure na panela.

Depois misture 1 lata de creme de leite, 1/2 colher de maisena, 1 copo de leite, 1 colher de ervas finas e ferva.

Frite os filés de peixe com manteiga, alho, limão e/ou laranja e salgue a gosto.

Depois dos filés serem fritos, coloque o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18728-peixe-ao-molho-branco-de-ervas-finis.html>