# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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