

PEIXE AO MOLHO ROSÊ

INGREDIENTES

400 g de atum
1 cebola grande
2 dentes de alho
1 tomate
1 pimentão
óleo ou azeite
1 caixa creme de leite
4 colheres de requeijão
1 molho de tomate
1 sachê de tempero em pó
mussarela a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Unte a travessa com óleo ou azeite, juntamente com as cebolas picadas e o alho moído, separe.

Deixe o peixe descansar no sal por 30 minutos.

Coloque os pedaços de peixe sob a travessa que está untada com óleo, alho e cebola.

Pincele a parte de cima do peixe com um pouco de óleo ou azeite e finalize com os tomates e pimentões picados.

Leve ao forno por 20 minutos a 240° C (é sempre bom dar uma olhada de vez em quando).

Em outra panela junte: creme de leite, requeijão, molho de tomate e uma pitada de tempero pronto de peixe.

Mexa ate ficar homogêneo.

Retire o peixe do forno, coloque o molho, espalhe e finalize com mussarela e orégano.

Deixe até a mussarela gratinar e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19640-peixe-ao-molho-rose.html>