

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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