

SERRA AO MOLHO BECHAMEL

INGREDIENTES

2 filés de serra divididos em três partes

suco de 1 limão

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

200 ml de leite

1 cebola média

1 folha de louro

3 ou 4 cravos

2 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de farinha de trigo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de serra com sal, o suco do limão, a pimenta-do-reino e deixe marinando.

Em uma panela coloque o óleo e frite os filés de peixe.

Após fritar, reserve-os.

Em outra panela aqueça o leite junto com a cebola, os cravos e a folha de louro.

Em uma frigideira grande derreta a manteiga e junte com a farinha de trigo.

Com uma concha vá colocando aos poucos o leite temperado junto com a mistura da manteiga com a farinha de trigo.

Continue mexendo até o molho ficar cremoso.

Retire o molho do fogo e despeje no peixe frito, está pronto.

Sirva com arroz e vinho branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19711-serra-ao-molho-bechamel.html>