

PEIXE ASSADO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

2 kg de peixe

1 colher (sopa) de sal para temperar

pimenta a gosto

suco de 1 limão natural

1 creme de leite

2 colheres (sopa) de requeijão

250 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 caldo de galinha

2 colheres (sopa) de margarina

200 g de queijo

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, pimenta e o suco de limão.

Leve ao forno numa forma untada com margarina por 40 minutos a 180° C.

Faça um molho branco com o leite, amido de milho, requeijão, caldo de galinha e o queijo.

Após os 40 minutos do peixe no forno, cubra-o com o molho branco.

Retorne ao forno por mais 20 minutos em forno a 250° C.

Após, acrescente fatias de queijo o suficiente para cobrir o creme.

Retorne ao forno até o queijo dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21051-peixe-assado-ao-molho-branco.html>