

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>