

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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