

FILÉ AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

10 filés de peixe sem espinha
5 ovos
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de farinha de rosca
1 lata de creme de leite
2 cebolas
1 pimentão vermelho, verde e amarelo
3 tomates
óleo
alho a gosto
sal a gosto
orégano
queijo mussarela
limão

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com sal, orégano e limão a gosto.
Depois bata os ovos.
Coloque a farinha de trigo e a farinha de rosca em recipientes separados.
Passe o filé na farinha de trigo, depois no ovo e por fim na farinha de rosca.
Frite e deixe escorrer.
Coloque os filés em um refratário e acrescente queijo em cima deles, reserve.
Leve uma panela com óleo ao fogo e frite a cebola picada e o alho.
Logo após, coloque o tomate picado sem semente, o pimentão, sal e orégano.
Para finalizar, adicione o creme de leite e deixe ferver.
Coloque em cima dos filés, já a milanesa, cubra com queijo mussarela.
Leve ao forno por 15 minutos ou até o queijo derreter.
Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24280-file-ao-molho-branco.html>