

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!