

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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