

# FILÉ DE PINTADO A 4 MARCOS

## INGREDIENTES

2 kg de filé de pintado  
2 latas de milho verde sem líquido  
1 lata de creme de leite  
2 vidros de requeijão cremoso  
4 tomates picados sem semente  
1 cebola picada  
pimenta-do-reino, limão e sal a gosto  
cheiro-verde a gosto  
queijo mussarela  
manteiga para untar

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés de pintado com sal temperado, pimenta-do-reino e limão e deixe de repouso enquanto prepara o restante da receita para pegar o gosto.

Faça uma mistura com os tomates, o milho, o creme de leite, o requeijão, a cebola e o cheiro-verde.

Unte um travessa, de preferência de vidro, com manteiga.

Passe os filés na mistura e vá dispondo-os na travessa.

Se sobrar a mistura, despeje ao final sobre todos os filés.

Leve ao forno preaquecido, a 200º C, por 40 minutos.

Retire, cubra com o queijo e volte ao forno para gratinar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24538-file-de-pintado-a-4-marcos.html>