

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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