

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE MILHO VERDE

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peixe de sua preferência
- 1 lata de milho verde
- 1 copo de requeijão
- 1 caixinha de creme de leite sem soro
- 1 pacote de creme de cebola
- 2 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Lave os peixes e passe o creme de cebola em todos os filés.

Arrume-os em uma assadeira e bata no liquidificador o creme de leite, o requeijão e o milho.

Depois de batido, espalhe a mistura em cima do peixe.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja douradinho.

Acompanha um arroz branco e uma saladinha verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25041-file-de-peixe-ao-molho-de-milho-verde.html>