

PEIXE ESPIRITUAL

INGREDIENTES

3 cenouras grandes raladas
500 g de filé de peixe (usei merluza)
1 cebola pequena
1 xícara de leite
2 colheres de trigo
2 colheres de requeijão cremoso
1 caixa de creme de leite
5 biscoito água e sal
sal e tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola com um pouco de azeite e coloque o tempero e o colorau (opcional).
Acrescente o peixe e vá mexendo devagar (com isso o peixe vai começar se desfazer, e realmente essa é a ideia).
Assim que o peixe estiver começando a cozinhar, acrescente a cenoura e deixe que cozinhem.
Dissolva a farinha de trigo na xícara de leite e jogue na panela do peixe e cenoura.
Assim que ferver e engrossar o caldo, desligue o fogo, acrescente o requeijão e o creme de leite e mexa bem.
Coloque no refratário, com o biscoito esfaelado sobre o peixe e leve ao forno quente por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25748-peixe-espiritual.html>