

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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