

# PEIXE AO MOLHO (RÁPIDO)

## INGREDIENTES

800 g a 1 kg filé de peixe

1 vidro leite de coco

1 copo de requeijão

1 pacote molho pronto pomarola

queijo ralado

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com sal.

Bata no liquidificador, o leite de coco, o requeijão e o molho pronto pomarola.

Coloque os filés sobre uma travessa de vidro, sem colocar um em cima do outro.

Jogue a mistura do liquidificador por cima dos filés.

Salpique queijo ralado por cima.

Leve ao forno elétrico em uma temperatura média de 180°C durante mais ou menos 30 minutos.

Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27345-peixe-ao-molho-rapido.html>