

FILÉ DE PANGA AO CREME DE MACAXEIRA

INGREDIENTES

1 kg de filé panga
300 gr de macaxeira
100 gr de mussarela
100 gr de creme de leite
200 ml de leite integral
sal a gosto
orégano
azeite
1 tomate
1 colher de sopa de shoyo
1 cebola
manjericão
1 tablete de caldo de peixe

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque 2 litros de água.

Coloque o sal a gosto, 1 colher de azeite, o shoyo e folhas de manjericão.

Quando à água ferver, coloque o peixe até cozinhar.

Pegue a macaxeira já cozida, coloque no liquidificador com a cebola, o alho, o tomate, o creme de leite, o leite e o tablete de caldo de peixe.

Coloque peixe cozido num refratário, despeje o creme de macaxeira por cima.

Cubra com a mussarela, o orégano e um fio de azeite.

Se preferir, coloque tomates em rodela para enfeitar.

Leve ao forno quente por 5 minutos.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30140-file-de-panga-ao-creme-de-macaxeira.html>