

# PEIXE À DELÍCIA CEARENSE

## INGREDIENTES

1 kg de filé de qualquer peixe (sem espinhas)  
1 limão  
5 dentes de alho  
sal a gosto  
óleo para fritar os filés  
2 xícaras de farinha de trigo com fermento  
2 colheres bem cheias de margarina  
700 ml de leite  
1 cebola  
300 g de queijo muçarela ou coalho fatiado grosso  
3 a 4 bananas do tipo pacovan ou da terra ou nanica  
queijo parmesão ralado a gosto  
cheiro-verde (salsinha e cebolinha) picado a gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada fina de molho branco no fundo do refratário (ou forma), depois uma camada do peixe frito, uma camada de queijo a escolha, depois a banana frita e por cima o molho restante.

Para finalizar jogue queijo ralado e cheiro-verde picado e gratine.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30494-peixe-a-delicia-cearense.html>