

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>