

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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