

FILÉ DE PEIXE COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

500 g de filé de peixe de sua preferência

1/2 saquinho de creme de cebola

1 sachê de sazón para peixes

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite

1 limão

margarina

2 batatas grandes pré-cozidas em rodela

couve-flor à vontade

orégano

Aji-no-moto

MODO DE PREPARO

Corte as batatas em rodela e coloque em uma panela com água para cozinhar até que elas estejam molinhas.

Escoe as batatas e reserve.

Em uma outra panela coloque a couve-flor com água e cozinhe até elas amolecerem.

Escoe a couve-flor e reserve.

Unte uma forma com margarina.

Coloque os filés de peixe dentro da forma e passe margarina neles também.

Em seguida coloque sazón, limão e o creme de cebola nos filés.

Cubra com o creme de leite e após o requeijão.

Coloque as rodela e a couve-flor por cima dos cremes.

Salpique com aji-no-moto e orégano.

Leve ao fogo médio por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31636-file-de-peixe-com-requeijao.html>