

MERLUZA COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

5 filés de merluza em tirinhas
1 lata de creme de leite
4 dentes de alho amassadinhos
5 batatas médias picadas em cubinhos
cebolinha se desejar
sal a gosto
1 cebola em rodela ou picadinhas
2 colheres de (sopa) óleo
água o suficiente para cozinhar as batatas

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e o alho, refogue o peixe, deixe dourar um pouco e pingue um pouco de água.

Acrescente a cebola e misture até ela dar uma murçada.

Acrescente as batatas, misture e coloque um pouco de água, apenas para poder cozinhar as batatas e deixá-las bem macias.

Coloque o sal a seu gosto.

Depois de cozidas, acrescente o creme de leite e deixe ferver um pouco para engrossar, aproximadamente uns 5 minutos.

Acrescente a cebolinha e misture, desligue o fogo.

Sirva com arroz branco e salada de folhas de sua preferência. Bom Apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31677-merluza-com-creme-de-leite.html>