

FILÉ DE SAINT PETER AO MOLHO DE PALMITO

INGREDIENTES

6 filés de saint peter
2 tomates picados
1 cebola grande picada
1/2 pimentão picado
sal a gosto
1/2 limão
pimenta-do-reino a gosto
1 pitada de noz moscada ralada na hora
2 xícaras de leite
1 xícara de creme de leite fresco
250 g de mussarela ralada
1 vidro de palmito picadinho
cheiro verde picado a gosto
4 colheres de sopa de farinha de trigo
100 g de manteiga
batata palha para cobrir

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o sal, pimenta-do-reino e limão.

Monte as camadas dentro de uma travessa, coloque os filés, o tomate, a cebola e o pimentão.

Leve ao forno por 30 minutos.

Faça o molho branco com palmitos.

Em uma panela derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e a noz moscada.

Mexa e, aos poucos, acrescente o leite até ficar em uma consistência cremosa.

Acrescente o palmito, o creme de leite e a mussarela, dê uma rápida mexida.

Tire o peixe do forno, cubra com o creme de palmito e salpique o cheiro verde.

Leve ao forno para gratinar. Sirva quente acompanhado de batatas soubise, arroz branco e uma linda salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31767-file-de-saint-peter-ao-molho-de-palmito.html>