

FILÉ DE POLACA COM BATATA GRATINADA

INGREDIENTES

1 kg de filé de polaca
1 kg de batata inglesa
1 tomate
1 e 1/2 cebola
3 colheres de requeijão cremoso
2 colheres de amido de milho (maizena)
1 colher de manteiga
1 creme de leite
1 e 1/2 de leite
Sal a gosto
Óleo para untar

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Coloque a manteiga e a metade da cebola já ralada para dourar, em seguida acrescente o leite. Espere o leite ferver um pouco e adicione o creme de leite e o requeijão. Por último dissolva a maisena em um dedo de água e acrescente na mistura da panela. Coloque o sal mexa bem e desligue.

MONTANDO O PRATO:

Montando o prato:Numa travessa ponha o óleo para untar e espalhe as batatas. Em seguida ponha uma camada de molho, depois coloque os filés, o tomate em rodelas e a cebola também em rodelas finas. Acrescente mais uma camada de molho branco e cubra a travessa com papel alumínio. Leve ao forno médio por 30 minutos e está pronto o nosso prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/32627-file-de-polaca-com-batata-gratinada.html>