

# 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 rodela e a cebola também em rodela fina. 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32627-file-de-polaca-com-batata-gratinada.html>