

PESCADA AO CREME

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de pescada

sal e pimenta

1/2 xícara de maionese

1 colher de sopa de azeite

1 cebola cortada em rodelas finas

1 vidro de leite de coco

1 colher de sopa de maisena

1 e 1/2 xícara de chá de leite

salsa, coentro picado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o sal, a pimenta e a metade da maionese.

Deixe tomar gosto por alguns minutos.

Numa frigideira com tampa, coloque o azeite e arrume os filés e a cebola.

Regue com a metade do leite de coco, tampe a frigideira e deixe cozinhar por 15 minutos. Em uma panela leve ao fogo o leite de coco, dissolva a maisena no leite e mexa até engrossar. Quando engrossar misture o restante da maionese. Coloque o creme sobre o peixe e polvilhe a salsa e o coentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33526-pescada-ao-creme.html>