

# FILÉ DE PESCADA AO MOLHO ESPECIAL

## INGREDIENTES

- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 1 copo de requeijão
- 2 tomates grandes maduros
- 2 filés de pescada grandes
- 2 dentes de alho
- 3 colheres de sopa vinho branco
- pimenta rosa e pimenta branca a gosto
- sal a gosto
- azeite

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: No liquidificador acrescente o leite de coco, o requeijão, a mesma medida do copo de requeijão de água e os tomates e bata tudo.

Unte com azeite um refratário grande.

Acrescente apenas uma parte do molho.

Coloque os filés e por último a outra parte do molho.

Acrescente coentro picadinho no final.

Leve ao forno a 270°C por uma hora até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34317-file-de-pescada-ao-molho-especial.html>