

PINTADO AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 kg de filé de pintado ou peixe de couro (rio)

1 pacote de creme de cebola

1 copo de requeijão

1 lata de creme de leite

300 g de mussarela

1 vidro de leite de coco 200 ml

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com o creme de cebola.

Em um refratário médio coloque metade do requeijão.

Monte em camadas os filés, o leite de coco misturado ao creme de leite, mussarela e o restante do requeijão.

Coloque para assar (sem papel alumínio) por 40 minutos.

Sirva com arroz e babata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34581-pintado-ao-leite-de-coco.html>