

# PEIXE CREMOSO

## INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe fresco  
1 maço de salsa picada  
3 colheres de alho frito  
2 pacotes pequenos de queijo parmesão ralado  
2 cebolas médias  
2 colheres de manteiga de leite  
2 colheres de farinha de trigo  
500 ml de leite  
1 bisnaga de requeijão cremoso  
noz moscada moída  
300 g de queijo mussarela fatiado  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta e reserve.

Bata no liquidificador a farinha de trigo, o leite, a noz moscada e o requeijão cremoso e reserve.

Rale a cebola e doure na manteiga de leite. Quando estiver bem dourada, acrescente o creme batido no liquidificador, aos poucos e mexa até engrossar.

Disponha metade do peixe no fundo de um refratário untado, salpique metade do alho frito e da salsa picada, um pacote de queijo parmesão ralado e metade do creme branco.

Repita as camadas com o restante dos ingredientes. Cubra com o queijo mussarela e leve ao forno médio por, aproximadamente, 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34676-peixe-cremoso.html>