

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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