

# PEIXE NO LEITE DE COCO DO CHEF

## INGREDIENTES

1 kg de filé de tilápia ou pescada  
1 caixinha de seleta de legumes  
1 vidro de leite de coco  
1 envelope de sopa creme de queijo 75 g  
250 g requeijão cremoso  
250 g de queijo mussarela  
1 cebola média  
Alcaparras a gosto  
Cheiro verde a gosto  
Sal e alho a gosto  
Azeite

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o sal e o alho a gosto e reserve.

Descasque a cebola e corte em rodela finas, reserve.

Em um refratário grande unte todo o fundo com um fio de azeite e comece a montar o prato, colocando a cebola já cortada em rodela cobrindo todo o fundo do refratário.

Em seguida coloque os filés já temperados sobre a cebola cobrindo todo fundo.

Polvilhe a metade da sopa creme de queijo 35 g sobre os filés, reservando outra metade do creme de queijo.

Cubra com metade da seleta de legumes reservando outra metade.

Coloque alcaparras e cheiro verde sobre a seleta de legumes cobrindo com queijo mussarela e requeijão cremoso.

Repita o processo montando cada camada novamente com azeite, cebola, filés, sopa creme de queijo mais 35 g, seleta de legumes restante da embalagem, alcaparras e cheiro verde, camada de queijo mussarela e requeijão cremoso.

Faça furinhos com uma faca de ponta sobre a mussarela e regue o conteúdo do leite de coco fazendo com que penetre por todas as camadas.

Leve ao forno preaquecido a 280°C por 25 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35492-peixe-no-leite-de-coco-do-chef.html>