

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 rodelas 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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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