

# PESCADA RECHEADA COM LEGUMES

## INGREDIENTES

4 a 5 filés de pescada  
180 g de legumes variadas  
180 g de camarão  
1 cebola pequena  
3 dentes de alho  
sal  
azeite  
pimenta preta  
salsa  
molho de bechamel

## MODO DE PREPARO

Em uma frigideira coloque o azeite com a cebola pequena cortada.  
Junte o alho e o camarão.  
Misture muito bem.  
Coloque os legumes e junte a pimenta preta.  
Mexa tudo e, no fim, coloque um pouco de salsa.  
Em uma travessa recheie os filés de pescada, enrole e prenda com um palito.  
Cubra com o molho bechamel e deixe no forno por uns 30 minutos.  
Pode ser servido com purê de batata e/ou com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37050-pescada-recheada-com-legumes.html>