

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>