

PEIXE TAITIANO

INGREDIENTES

500 g de filé de peixe

600 g de espinafre cozido e escorrido

400 ml de leite de coco

suco de um limão

sal a gosto

1 colher (chá) de orégano

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com sal, limão e orégano.

Espalhe a metade do espinafre em um refratário e disponha entre os filés de peixe.

Acrescente o espinafre restante e cubra com o leite de coco derramando-o por todo o prato .

Leve ao forno quente e asse por aproximadamente 20 minutos .

Sirva a seguir acompanhado de arroz e vinho tinto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37218-peixe-taitiano.html>