

FILÉ DE PEIXE ASSADO AO CREME

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peixe (sem espinha) da sua preferência
- 1 limão (espremido)
- 4 dentes de alho picado em lascas finas
- 1 colher de chá de sal
- alecrim desidratado a gosto
- manjericão fresco a gosto
- 1 cebola grande em rodela
- 1 tomate médio em rodela
- 1 pimentão verde pequeno em rodela
- 1/2 pimentão amarelo em rodela
- 1/2 pimentão vermelho em rodela
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque os filés de peixe em uma forma e acrescente o suco de limão e os demais temperos.

Vá virando os filés para que o tempero passe por todo o peixe, deixe descansar por 10 minutos.

Coloque por cima dos filés as rodela de cebola, tomate e os pimentões fazendo camadas com cada um deles.

Preaqueça o forno em 10 minutos.

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno por 40 minutos a 230°C.

Depois retire o papel alumínio e escorra um pouco do caldo caso seja necessário (é normal o peixe junto com o tomate extrair um caldo próprio).

Coloque o creme de leite espalhando bem por toda forma sem mexer no peixe (a carne de peixe é muito leve e desmancha fácil, por isso não há necessidade de mexer).

Volte para o forno sem o papel alumínio por aproximadamente 20 minutos ou até que esteja ao seu gosto.

Sirva com arroz branco e salada.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37293-file-de-peixe-assado-ao-creme.html>