

FILÉ DE PEIXE COM MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 3 colheres sopa de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) manteiga ou margarina (derretida)
- 500 g de filés de peixe
- tempero completo a gosto
- 1 colher (chá) de casca de laranja ralada
- rodela de laranja para enfeitar

MODO DE PREPARO

Coloque os filés em uma forma refratária. Misture o suco de laranja com a manteiga, o tempero e a casca de laranja ralada. Despeje a metade sobre o peixe e asse em forno quente por aproximadamente 5 minutos.

Abaixe o fogo, despeje o resto do molho por cima e asse por mais 25 minutos.

Enfeite com rodela de laranja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37946-file-de-peixe-com-molho-de-laranja.html>