

MOLHO PARA PEIXES

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de filé de peixe (pode ser merluza, panga, cação ou outro)

1 lata de pomarola (molho de tomate pronto)

1 vidro de leite de coco

1 caixinha de creme de leite

2 tabletes de caldo knorr

1 copo de requeijão

sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o requeijão, o leite de coco, o creme de leite e o pomarola.

Coloque os 2 tabletes de caldo knorr e bata bem.

Se precisar coloque mais um tablete de caldo knorr e sal.

O molho tem que estar bem temperado pois o peixe não leva tempero nenhum.

Coloque os peixes em um tabuleiro ou pirex, cubra com o molho e leve ao forno por cerca de 1 hora, até começar a dourar.

É delicioso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37977-molho-para-peixes.html>