

# TRUTA AO FORNO COM MOLHO DE CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

1 truta grande  
2 cenouras médias  
1 tomate grande  
1 cebola média  
1 pimentão grande  
1 maço de coentro  
1 molho de salsa  
1 lata pequena azeitona  
1 caixa de creme de leite  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere a truta e reserve.

Rale a cenoura.

Corte a cebola, o tomate, o pimentão, o coentro, a cebolinha e a salsa em tamanhos pequenos. Misture o creme de leite com todos os ingredientes.

Coloque a truta em um refratário de sua escolha e por cima coloque o molho.

Cubra a truta toda, coloque no forno preaquecido por 40 minutos.

Sempre observando para não queimar.

Quando o molho estiver quase seco pode retirar do forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38772-truta-ao-forno-com-molho-de-creme-de-leite.html>