

PEIXE ASSADO AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

2 limões

sal (a gosto)

1 pote de requeijão

1 extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com sal e limão (se preferir pode usar mais ingredientes para temperar).

Bata o requeijão e o molho de tomate no liquidificador.

Coloque o filé em um refratário que possa ir ao forno, em seguida ponha o molho.

Deixe assar por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39035-peixe-assado-ao-molho.html>