

SARDINHA AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de filé de sardinha ou outro peixe

Suco de 1 limão

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

1 lata de creme de leite

1 lata de molho de tomate refogado

1 copo de leite de coco

Caldo de galinha ou 1 pacotinho (melhor para misturar)

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com limão, sal e pimenta.

Coloque-os em uma forma refratária e reserve. Em uma tigela, coloque o molho de tomate, o creme de leite, o leite de coco e o caldo de galinha. Misture bem e coloque sobre os filés.

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 50 minutos. Retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40269-sardinha-ao-forno.html>