

PEIXE RÁPIDO

INGREDIENTES

1 kg de peixe em postas (robalo, surubim ou outros...)

suco de 1 limão

sal a gosto

4 dentes de alho amassados

1 sachê ou lata de molho de tomate pronto

1 copo de requeijão

200 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, alho e limão e deixe descansar 10 minutos. Numa travessa coloque o peixe com molho de tomate por cima, depois a mussarela e por último o requeijão.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180°C) por 40 minutos.

Sirva com arroz branco e purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40390-peixe-rapido.html>