

PEIXE COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de filé de peixe
1 sachê de molho de tomate
1 copo de requeijão cremoso
1 vidro de leite de coco
cheiro verde para salpicar
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com sal e pimenta e reserve.

Bata no liquidificador, o molho, o requeijão e o leite de coco.

Unte um refratário, coloque os filés de peixe, salpique com cheiro verde e por último despeje o molho batido.

Leve ao forno por 20 a 30 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40987-peixe-com-requeijao.html>