

# LINGUADO AO MOLHO DE QUEIJOS

## INGREDIENTES

500g de filé de linguado

1 limão

2 colheres de sal grosso

50g de queijo prato

50g de queijo mussarela

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) rasa de ervas finas

1 caixa de creme de leite (200g)

1/2 cebola

1 dente de alho

1 tomate

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés de linguado com o sal grosso e o suco do limão.

Deixar os filés no tempero por 15 a 30 minutos no máximo.

Processar os demais ingredientes (menos o tomate): queijos, ervas finas, cebola, alho e creme de leite.

Cortar os tomates em rodelas e cobrir o fundo de uma forma refratária (somente para não grudar os filés no fundo da forma; pode-se utilizar cebola no lugar do tomate).

Limpar os filés retirando o excesso de sal e todo o líquido (não utilizar o tempero).

Montar os filés na forma sobre os tomates (ou cebola) e cobrir com o molho de queijos processado. Caso a forma seja pequena, intercalar os filés com o molho.

Cobrir a forma com papel alumínio.

Levar ao forno médio por 30 a 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41479-linguado-ao-molho-de-queijos.html>