PEIXE GRATINADO SIMPLES

INGREDIENTES

500 gramas de filé do peixe de sua preferência

2 xícaras de leite

2 colheres de trigo

1 cebola média

2 dentes de alho

1 caldo da sua preferência

2 colheres de catchup

Noz-moscada

2 colheres de margarina

1 limão

Sal, pimenta, orégano a gosto

1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Tempere o filé do peixe com sal, pimenta e temperos do seu gosto e reserve

Numa panela coloque a margarina pra derreter e adicione o alho e a cebola e deixe dourar

Adicione o trigo e vá mexendo

Adicione aos poucos o leite e vá mexendo

Adicione o caldo esmagado ou triturado com a faca e siga mexendo

Adicione as colheres de catchup e siga mexendo

Por último, adicione umas 3 ou 4 raspadas de noz moscada

Mexa por uns 3 minutos e desligue o fogo

Numa forma, faça uma cama com um pouco do molho, passe os filés de peixe na farinha, tire o excesso e vá acondicionado sobre o molho,

Leva em média 30 minutos em fogo a 200º para dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4254-peixe-gratinado-simples.html