

ESCABECHE À SAVANA – IDEAL PARA PÁSCOA

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza (à milanesa)

300 g de maionese de leite

1 lata de creme de leite

250 g de mostarda

mostarda em grão a gosto

400 ml de leite de coco

300 g de queijo mussarela ralado

alcaparras a gosto

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o filé de peixe à milanesa e separe.

Para o molho, na maionese de leite acrescente a lata de creme de leite, a mostarda e bata no liquidificador junto com o leite de coco, logo acrescente a mostarda em grão.

Cubra o peixe à milanesa com o molho à savana acrescente o queijo mussarela e as alcaparras e coloque no forno por 20 minutos.

A minha dica é servir com arroz branco, purê de batatas e uma saladinha de rúcula com manga!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42585-escabeche-a-savana-ideal-para-pascoa.html>