

# LASANHA DE FILÉ DE PEIXE

## INGREDIENTES

1 kg de file de pintado ou pescada (bem finos os files)

2 tomates

1 pimentao vermelho

1 pimentao amarelo

1 cebola

200 ml leite de coco

250 g molho de tomate

200 g de queijo mussarela

sal, pimenta-do-reino e limão a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com limão, sal e pimenta-do-reino, deixe descansar por 30 minutos.

Picar o tomate, pimentões e cebola, misture tudo.

Em uma assadeira, unte com molho de tomate, em cima uma camada de filés, a mistura de tomate, pimentão e cebola picados e repita a sequência (3 camadas), por último a mussarela e despeje o leite de coco.

Leve ao forno por 1 hora e 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42589-lasanha-de-file-de-peixe.html>