

PUDIM DE PEIXE

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de peixe a gosto
- 1 e 1/2 colheres de sopa de maizena
- 1 copo americano de leite
- cheiro-verde a gosto
- 1 cebola média
- 1 tomate médio
- 1 sachê de sazón sabor a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o filé ao molho temperado com alho, pimenta do reino e sal e desfie e reserve o molho.

Bata as verduras no liquidificador.

Bata agora todos os ingredientes no liquidificador: o filé, as verduras, a maizena, o leite, o sachê de sazón, para amolecer a massa utilize o molho do cozimento do filé coado em uma peneira fina.

Coloque em uma forma para pudim untada com margarina e salpicada de farinha de trigo.

Asse em banho maria por 40 minutos.

Após assar, retire da forma e decore o prato com ovos cozidos em rodela, tomate em rodela e cebola em rodela. Caso queira pode mudar a decoração e fazer ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43844-pudim-de-peixe.html>