

FILÉ DE MERLUZA NO MOLHO

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de merluza
- 2 molhos de tomate em sachê
- 1 copo de requeijão
- 1 vidro de leite de coco
- 1 creme de leite
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Reserve o filé de merluza em um refratário em camadas.

coloque todos os restantes dos ingredientes no liquidificador e bata por uns 5 minutos.

Coloque o creme que bateu em cima do filé de merluza e leve ao forno médio por cerca de 30 a 35 minutos e pronto.

Sirva com arroz branco e uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44342-file-de-merluza-no-molho.html>