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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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