FILÉ DE PEIXE AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de filé de pargo

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

1 litro pequeno de leite de coco

6 fatias de queijo mussarela

2 cebola picada

2 pimentão verde picado

1 maço cheiro verde picado

1 maço cebolinha picada

2 tomate picado

2 limão

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Tempere o filé com sal, azeite e limão, reserve.

Misture o creme de leite, o leite de coco e requeijão, formando um creme e reserve.

Misture a cebola, o pimentão, o tomate, o cheiro verde e a cebolinha e reserve.

Em uma travessa polvilhada com margarina coloque uma camada de filé, uma camada das verduras e o creme.

Por último coloque as fatias de mussarela.

Leve ao forno preaquecido até ferver e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45004-file-de-peixe-ao-molho-branco.html