

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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