

PEIXE AO MOLHO BRANCO COM BATATAS

INGREDIENTES

- 3 postas do peixe de sua preferência
- 1 cebola cortada em fatias
- 4 dentes de alho cortados em rodela
- 4 batatas médias cortadas em rodelas de aproximadamente 1 dedo de espessura
- 10 azeitonas
- 2 cubos de caldo de carne
- 250 ml de água
- 1 caixa de creme de leite
- Azeite
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Numa panela despeje um pouco de azeite e doure a cebola e o alho. Em seguida coloque água com os dois cubos de caldo de carne e deixe reduzir um pouco, sempre mexendo. Prove o sal e adicione o creme de leite (se secar muito antes de por o creme de leite coloque mais água).

MONTAGEM:

Montagem: Cozinhe um pouco as batatas em rodelas em água com sal. Doure as postas de peixe no azeite. Mele uma travessa e adicione as postas de peixe. Em seguida complete com as batatas pré-cozidas. Derrame o molho no peixe e nas batatas e acrescente as azeitonas por cima. Cubra com papel alumínio e leve ao forno, a 210°C (preaquecido), por 30 minutos. Retire e é só se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46233-peixe-ao-molho-branco-com-batatas.html>