

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 rodelas

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 210ºC (preaquecido), por 30 minutos.

Retire e é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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