

FILÉ DE PANGA AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de filé de panga

1 cebola cortada em rodelas

1 lata de ervilhas

1 caixinha de creme de leite

1 envelope de sazón para peixes

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira, espalhe as rodelas de cebola.

Por cima das cebolas, disponha os filés de panga.

Espalhe as ervilhas sobre o peixe.

Misture o sazón ao creme de leite de maneira a formar um molho de cor rosada. Com esse molho, cubra os filés.

Leve ao forno médio (200°C) por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46916-file-de-panga-ao-forno.html>