TORTA DE PEIXE FÁCIL

INGREDIENTES

1 copo de requeijão

1 polpa de tomate (de preferencia temperada)

500 gramas de file de tilápia (ou merluza) descongelada

2 caixa de creme de leite

Queijo (opcional)

1 caixa de leite de coco

MODO DE PREPARO

Espalhe o requeijão untando a forma.

Espalhe a polpa de tomate.

Tempere os file de tilápia e espalhe em cima da polpa.

Cubra os filés com os creme de leite.

Coloque queijo por cima, e depois o leite de coco por cima.

Leve ao forno, vai começar a cozinhar, deixe por 35 a 40 minutos, até ficar dourado em cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47751-torta-de-peixe-facil.html