PEIXE AO FORNO COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe (pescada ou abadejo)

Tmpero próprio para peixe a gosto (utilizo adobo, mas tem muitos outros no mercado, tambem muito bons)

1 colher (sobremesa) rasa de sal misturado ao tempero

250g de creme de leite freco

1oog de batata palha

6 a 8 fatias de queijo mussarela

limão para temperar o peixe

MODO DE PREPARO

Temperar o peixe 1/2 hora antes de assar, com o limão e o tempero próprio para peixe já misturado ao sal.

Prepare uma assadeira média com algumas colheres do creme de leite freco espalhada ao fundo.

Disponha os filés já temperados e cubra com o creme de leite restante.

Leve ao forno preaquecido em 200ºC e aguarde 40 minutos para cozinhar o peixe.

Retire do forno, adicione metade da batata palha, cubra com as fatias de mussarela.

Coloque mais batata palha em cima do queijo e volte ao forno até que derreta o queijo.

É só servir acompanhado de arroz integral e vinho branco.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47796-peixe-ao-forno-com-queijo.html