FILÉ DE MERLUZA AO MOLHO TARANTELA

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza

4 dentes de alho

2 limões

orégano

sal

1 sachê de sazon

salsinha

1 copo de requeijão

1 tarantela

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de merluza com o alho, limão, sal, orégano e o sazón.

Em seguida, bata no liquidificador a tarantella, o requeijão a salsinha e uma pitada de sal.

Em um refratário, coloque o filé de merluza e o molho em cima e coloque em forno médio aproximadamente 35 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48047-file-de-merluza-ao-molho-tarantela.html