

PEIXE AO MOLHO DE REQUEIJÃO E VINAGRETE

INGREDIENTES

4 filés de tilápia (ou o peixe de sua preferência)

1 tomate grande

1 cebola pequena

2 vidros de requeijão

Suco de 1 limão

Sal, alho e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com alho, limão e sal.

Forre uma assadeira com papel alumínio e coloque os filés.

Leve ao forno a 180 para assar.

Enquanto isso corte o tomate e a cebola, fazendo um vinagrete, mas tempere somente com sal e a salsinha a gosto.

Quando o peixe começar a assar, retire do forno, retire a água que juntou e junte o vinagrete.

Leve ao forno até o tomate murchar.

Retire do forno, retire o excesso de água que saiu do tomate e junte o requeijão.

Leve ao forno mais um pouco para que o requeijão derreta e pronto!

Sirva com arroz e batata palha.

Para fazer maiores quantidades é só aumentar as quantidades dos ingredientes proporcionalmente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48190-peixe-ao-molho-de-requeijao-e-vinagrete.html>