

# PEIXE VAPT VUPT

## INGREDIENTES

6 postas de linguado, salmão ou outro filé

sal e pimenta a gosto

alcaparras

1 copo de requeijão cremoso

6 colheres de manteiga

papel alumínio

## MODO DE PREPARO

Tempere as postas dos filés de peixe com sal e pimenta.

Corte pedaços de papel alumínio do tamanho que cubra um prato raso.

Coloque cada posta de peixe numa folha do papel alumínio, arrumando-o bem ao centro.

Em cima do peixe, coloque uma colher de manteiga e uma colher de requeijão cremoso.

Salpique por cima 2 a 3 alcaparras, ou se preferir, ervas a gosto (alecrim, sálvia, manjerição).

Feche o papel alumínio como se fosse uma trouxinha.

Repita o processo com os outros filés.

Arrume as trouxinhas numa forma de alumínio e coloque um pouco de água, para não grudar o papel.

Asse em forno quente, pré aquecido, por mais menos 20 minutos.

Para servir, coloque a trouxinha sobre o prato e abra o papel alumínio.

O segredo é comer sobre o papel, para não perder o molho que se forma.

Fica pronto num instante!

Para acompanhar, arroz ou purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48390-peixe-vapt-vupt.html>