

FILÉ DE PEIXE GRATINADO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: 2 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de margarina

50 g de parmesão ralado

3 copos americano de leite

200 g de mussarela

salsinha picada para decorar

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Junte todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo até engrossar, deixe no fogo por 5 minutos.

Se ficar muito encorpado junte mais leite.

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário com margarina, arrume os filés.

Coloque por cima o molho branco, as fatias de mussarela e leve ao forno 180º pre-aquecido para gratinar (até derreter o queijo).

Retire do forno, coloque por cima a salsinha picada. Sirva com arroz branco, uma saladinha e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/49008-file-de-peixe-gratinado.html>