# PEIXE GRATINADO

## INGREDIENTES

8 filés de pescada amarela ou linguado

1 pacote de sopa de cebola

1 vidro de leite de coco

1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés com a sopa de cebola e deixe descansar por 15 minutos.

Misture o leite de coco com o creme de leite formando um creme.

Coloque um pouco do creme em um refratário.

Coloque os filés interclando com o creme e terminando com o creme.

Coloque papel alumínio e ponha no forno por 20 minutos.

Retire o papel alumínio e coloque o queijo ralado por cima.

Deixe gratinar e sirva.

Bons acompanhamentos: arroz branco e salada de rúcula com manga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49081-peixe-gratinado.html