

GRATINADO DE PEIXE COM BANANA

INGREDIENTES

1 kg de filé de merluza
1 colher de sopa de margarina
5 colheres de sopa de azeite
4 dentes de alho amassados
2 cebolas médias picadas
1 xícara de chá de cheiro verde
1 colher de sopa de colorau
200g de creme de leite
5 bananas tipo prata
200 g de queijo tipo mussarela
Óregano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite e a margarina e leve ao fogo médio.
Acrescente a cebola picada e refogue até murchar.
Acrescente o alho e espere dourar levemente.
Acrescente os filés de merluza, o colorau e o cheiro verde e refogue até o peixe ficar cozido.
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
Corte bananas descascadas em fatias finas no sentido vertical.
Em um refratário, despeje o creme de peixe, disponha as bananas por cima, cubra com queijo mussarela.
Salpique orégano.
Asse em forno médio até o queijo gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51337-gratinado-de-peixe-com-banana.html>