

# PEIXE COM CREME DE ASPARGOS

## INGREDIENTES

1 kg de peixe (Saint Peter, Linguado, Robalo) em filés não muito finos

1 pacote de creme de aspargos

Suco de 1 limão

Pimenta e sal a gosto

Aspargos em conserva o quanto necessário

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com antecedência, por pelo menos 10 minutos, temperando-os com o limão, sal e a pimenta (não coloque muito sal, pois o creme de aspargos já tem bastante).

Prepare o creme de aspargos como recomendado no pacote.

Disponha os filés de peixe em uma assadeira untada.

Cubra-os com o creme e coloque os aspargos em conserva por cima.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos, em fogo médio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51638-peixe-com-creme-de-aspargos.html>