

TORTA DE PEIXE

INGREDIENTES

PARA O MOLHO DO PEIXE:

Para o molho do peixe: 1 kg filé de merluza
1 kg de batatas fatias em rodela e cozidas
cebolas quantidade ao seu gosto
alho quantidade ao seu gosto
azeite quantidade ao seu gosto
extrato de tomate

PARA O CREME:

Para o creme: 1 copo de requeijão
1 vidro de maionese
1 lata de creme de leite
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Preparar o refogado de filé de merluza com alho e cebola refogados com azeite, ao seu gosto, acrescente o extrato de tomate, salpique cheiro verde.

Em um refratário distribua as batatas cortadas em rodela e cozidas, distribua o refogado de filé de merluza e pra finalizar.

Vamos a cobertura! Misture numa vasilha a parte, um copo de requeijão, um vidro de maionese, uma lata de creme de leite sem soro. Distribua essa mistura por todo o pirex, por cima do refogado. Salpique queijo parmesão ralado por cima do creme. Leve ao forno somente para gratinar, até mesmo no micro-ondas.

O tempo varia de acordo com a potencia de seu forno ou micro-ondas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51659-torta-de-peixe.html>