

FILÉ DE PEIXE GAÚCHO

INGREDIENTES

1 kg de filé de panga
tempero completo
4 tomates
4 cebolas
2 pimentões
2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Deixe o peixe escorrer em um escurridor de massa pelo menos uma hora antes do preparo do prato, pois assim garantirá o sucesso da receita.

Tempere o peixe com o tempero completo a gosto, distribua em um refratário, cubra com os tomates as cebolas e os pimentões cortados em rodela. Coloque por cima o creme de leite e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos. Se notar que o peixe destilou muita água, retire o refratário do forno e escorra o excesso. Perfeito com arroz branco, salada verde e um bom vinho branco niágara seco. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51691-file-de-peixe-gaucha.html>