

# LUIZ XV

## INGREDIENTES

### PARA EMPANAR O PEIXE:

Para empanar o peixe: 1 1/2 xícara (chá) de fubá mimoso

2 colheres de amido de milho

1 pitada de sal

1 pitada de colorau

1 receita de molho branco

1 receita de purê de batatas

Eu particularmente frito 2 dentes de alho amassados e ainda acrescento 2 colheres de sopa de cebolinha picada ao purê depois de pronto, dá um toque todo especial.

1 receita de arroz a grega

queijo ralado para salpicar

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa não muito grande você vai colocar de um dos lados o purê de batatas pronto e do outro os files de peixe já fritinhos e por cima de ambos você despeja o molho branco e salpica com queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51848-luiz-xv.html>