

# PEIXE VERDE OTO

## INGREDIENTES

### PARA O MOLHO BRANCO:

Para o molho branco: 1 colher de sopa de creme de leite

2/3 copo (de suco) de leite

1 colher de sopa de margarina

10 g de farinha de trigo (1 e ½ colher de sopa)

## MODO DE PREPARO

O presunto, queijo e espinafre é para cada rolinho do filé de peixe.

Temperar filé de peixe, rechear com presunto e mussarela (fazer rolinho com os dois) e prender com palito.

À parte dissolver margarina colocar farinha de trigo e misturar sem deixá-la torrar, acrescentando farinha e margarina, separar um pouco desse molho branco e bater no liquidificador com o espinafre.

Acrescentar ao molho essa mistura, deixar ferver colocar creme de leite dar uma misturada, regar sobre o peixe enrolado.

Levar ao forno cerca de 10 minutos 160°C.

Acompanha arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52195-peixe-verde-oto.html>