PEIXE DE PRAIA

INGREDIENTES

8 filés de pescada

1 lt de creme de leite

1 envelope de creme de cebola

1 xic de palmitos

1 colher de sopa de salsinha

Manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Unte com manteiga um refratário (reserve).

Espalhe o creme de cebola em um prato.

Empane os filés no creme de cebola.

Acomode-os lado a lado no refratário.

Cubra-os com salsinha e o palmito.

Por fim cubra tudo com o creme de leite.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52451-peixe-de-praia.html