

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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