

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>