FILE DE PEIXE AO MOLHO DE CHAMPIGNONS

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe:1 filé de saint peter (pode ser linguado ou outro peixe de sua preferência)

1 limão

orégano

mangericão

alecrim

sal

cebola

pimenta

alho (a gosto os tempeiros)

MOLHO:

Molho:2 colheres de sopa de champignons fatiados

algumas rodelas de cebola

1 ½ colheres de sopa de molho de tomate

1 colher sopa bem cheia de requeijão

2 colheres de sopa de creme de leite

Um pouco de leite

1 fatia de queijo minas ou ricota

1 colher de sobremesa de amendoim salgado picados (opcional)

Temperos (pitada de sal, caldo de legumes, alecrim, manjericão)

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Espalhe o molho no filé de peixe ja assado.

Sirva com salada, arroz, purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52687-file-de-peixe-ao-molho-de-champignons.html