

PEIXE À PORTUGUESA

INGREDIENTES

2kg de filé de meluza
1kg de farinha de trigo
2 limões
1litro de óleo
800g de batata inglesa
1 vidro de palmito
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
2 cebolas
1 lata de azeitonas, fatiadas em caroço
1 lata de azeite de oliva
1 litro de leite
3 ovos
2 caixa de creme de leite
1 copo de requeijão
sal gosto
noz-moscada moída
cheiro verde
3 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário alterne camada do molho com o filé de peixe, os legumes refogados, finalizando com o molho, polvilhe com queijo ralado e decore com azeitonas e pimentão e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52856-peixe-a-portuguesa.html>