

# 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>