

PEIXE PRAIANO

INGREDIENTES

1 kg filé de peixe cação ou anjo
2 potes de nata
1 caixa de molho 4 queijos pronto elege
200 g de queijo mussarela
1 pacote de azeitona
1 vidro de palmito
100 g de farinha de trigo
2 dentes de alho
1 cebola
1 tomate

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e alho e passe na farinha de trigo, reserve.

Pique a cebola e o tomate e coloque no fundo de um refratário retangular, coloque o peixe em cima e coloque no forno até o peixe ficar assado.

Quando o peixe estiver assado, coloque a nata, as azeitonas o palmito picado e a caixinha de molho pronto de 4 queijos, coloque as fatias de queijo mussarela cobrindo todo o prato. Colocar no forno, sob calor médio de 230°C.

Deixe até borbulhar e o queijo derreter. Em seguida servir e se deliciar. De acompanhamento é bom uma salada de alface, arroz branco e batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/53715-peixe-praiano.html>