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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53715-peixe-praiano.html