

FILÉ DE ROBALO ASSADO CREMOSO

INGREDIENTES

1 kg de filé de Robalo
1/2 xícara de salsa
1/2 xícara de cebola verde
1/2 xícara de manjeriço
1 limão
2 colheres de maionese
2 tomates para decorar
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma forma quadrada coloque o filé de robalo lado a lado, tempere com sal e limão e deixe repousar por 20 minutos.

Em uma vasilha coloque os temperos verdes e a maionese misturando até formar um creme. Cubra os Filés com o creme.

Corte os tomates em rodela e decore em cima dos filés.

Leve ao forno à duzentos e vinte graus por 45 minutos.

Sirva quente.

Rendimento 4 porções.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54057-file-de-robalo-assado-cremoso.html>