

# 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 manjericão

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 reposar por 20 minutos.

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

Corte os tomates em rodelas 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>