

FILÉ DE MERLUZA COM SOPA DE CEBOLA

INGREDIENTES

700 g de filé de merluza

1 cebola cortada as rodelas

1/2 pacote de sopa de cebola

1/2 pacote (tempero em pó) de rabo de boi

1 pacote de creme de leite (natas)

1/2 limão

Sal a gosto

Queijo mussarela ralado

MODO DE PREPARO

Em uma travessa misture os temperos em pó com o creme de leite.

Pegue uma travessa propria para ir ao forno tempere os filetes sal e 1/2 limão, misture o preparado dos temperos e do creme de leite e leve ao forno por 45 minutos.

Cinco minutos antes de tirar do forno coloque o queijo por cima e deixe alourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/54107-file-de-merluza-com-sopa-de-cebola.html>