

FILÉ MOLHO VERMELHO E BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 3 xícaras de leite

1 colher de sopa de maizena

1 colher chá de margarina

sal a gosto

1 caixa de creme de leite

noz-moscada

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: 1 cebola média

3 tomates

polpa de tomate

sal a gosto

200 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

MOLHO VERMELHO:

Molho vermelho: Refogue a cebola, em seguida coloque o tomate, sal, e a polpa de tomate (umas 5 colheres de sopa).

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Esquente o leite, junte a margarina, sal, noz-moscada. Em uma xícara, coloque a maizena e dilua em um pouco de leite até que fique sem bolinhas, baixe bem o fogo, e coloque a maizena junto do leite, margarina, etc e fique mexendo. Quando engrossar, adicione o creme de leite e continue mexendo até querer ferver.

Desligue.

Coloque o molho vermelho em cima do peixe, em seguida, coloque o molho branco e o queijo.

Leve para o forno por aproximadamente 40 minutos.

Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir para ficar mais sequinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54334-file-molho-vermelho-e-branco.html>