

PEIXE ESCAMADO

INGREDIENTES

1 kg de cação ou anjo (filé)

1 copo de requeijão

Molho de tomate (pode ser caseiro)

150 g de presunto

150 g de queijo

200 g de batata palha

MODO DE PREPARO

Temperar o peixe a gosto.

Em um refratário colocar uma camada de molho, de filé de cação, de molho de tomate, presunto e queijo, de requeijão e a última camada de batata palha.

Levar ao forno por uns 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54359-peixe-escamado.html>