FILÉ DE ANJO COM QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé de anjo

Suco de 2 limões

1 pote de nata

4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Lavar bem o peixe e temperar com metade do suco de limão. Deixar em descanso por 1 hora se o peixe já estiver descongelado ou for peixe fresco.

Colocar em um refratário untado.

Em outro recipiente , misturar a nata, o queijo ralado e o restante do suco de limão. Adicionar apenas um mínimo de sal. Misturar bem e despejar sobre os filés já dispostos no refratário.

Levar ao forno por 40min. e servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54498-file-de-anjo-com-queijo-parmesao.html