

# PEIXE SABOROSO

## INGREDIENTES

1 kg de filé de linguado

250 g de requeijão cremoso

1 lata de creme de leite

1 lata de molho pronto de tomate (tipo ervas finas se possível);

Suco de 2 limões

Sal

1 dente de alho

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma forma o molho de tomate pronto, de modo que cubra todo o fundo.

Distribua os filés de peixe, temperados com sal e limão, lado a lado.

Bata no liquidificador o creme de leite com o requeijão, o alho e sal, despeje por cima dos filés e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno médio por 30 minutos, tire o papel alumínio e deixe mais 5 minutos em forno com temperatura alta para dourar.

Sirva com arroz branco e batata palha.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55213-peixe-saboroso.html>