FILÉ SAINT PETER AO MOLHO BRANCO ESPECIAL

INGREDIENTES

PEIXE:

Peixe:500 g de filé Saint Peter

1 pacote de creme de cebola

1 limão

Pimenta-do-reino

Alecrim

MOLHO BRANCO ESPECIAL:

Molho Branco Especial:2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

400 ml de leite

2 colheres de creme de leite

1 pitada de noz-moscada

1 pitada de sal

1 caldo de legumes (liquido)

Queijo ralado

MODO DE PREPARO

PEIXE:

Peixe:Esprema o limão dos dois lados do filé Saint Peter, passe pimenta-do-reino (não exagere na pimenta) dos dois lados do peixe.

Deixe o peixe pegar o tempero depois, coloque o creme de cebola em um refratário e passe o peixe dos dois lados no creme, reserve.

MOLHO BRANCO ESPECIAL:

Molho Branco Especial:Derreta a manteiga e aos poucos misture a farinha de trigo até formar uma espécie de massinha dourada.

Depois coloque o leite aos poucos e mexa até engrossar, acrescentando os temperos. Mexa o molho até sumirem as pelotinhas.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário passe uma camada do molho e coloque os filés em cima, depois cubra com o que sobrou do molho e jogue o queijo ralado por cima para gratinar.

Leve ao forno por 30 minutos e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55587-file-saint-peter-ao-molho-branco-especial.html