

# FILÉ DE MELURZA DA ANA

## INGREDIENTES

- 1 kg de filé de melurza empanados na farinha de trigo e assado
- 1 lata creme de leite
- 1 lata de milho verde com ervilha
- 2 batatinhas cortadas em cubo
- 1 cenoura cortada em cubo
- 1 tomate picada
- 1 cebola pequena picada
- orégano
- 1 sachê de sazón para massas (laranja)

## MODO DE PREPARO

Coloque a batatinha, cenoura, tomate e a cebola para cozinhar junto com o sazón e um pouco de colorífico.

Quando estiver cozinhada as verduras verifique o sal.

Coloque o creme de leite mexendo bem para não talhar.

em seguida acrescente o milho com ervilha e deixe cozinhar um pouco.

Por último coloque o filé de merluza assado e óregano a gosto.

Evite mexer para não despedaçar o filé.

Sirva quente com arroz e farofa e uma salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55631-file-de-melurza-da-ana.html>