

FILÉ DE PEIXE COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de peixe

4 dentes de alho

alecrim a gosto

sal a gosto

2 colheres de margarina

azeite

1 lata de milho

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de peixe com o alho sal e o alecrim e deixe descansar por 1 hora.

Aqueça uma frigideira grande e coloque a margarina, coloque os filés e tampe a frigideira. Enquanto cozinha bata no liquidificador o milho e o creme de leite e reserve.

Quando tiver cozido acrescente um pouco de azeite por cima dos filés e em seguida derrame sobre eles o creme de milho.

Deixe no fogo baixo por 5 minutos e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56181-file-de-peixe-com-creme-de-milho.html>