

# FILÉ DE PEIXE AO MOLHO CREMOSO

## INGREDIENTES

1 kg de filé de polaca

1/2 lata de molho de tomate

1/2 copo de requeijão

1 vidro de leite de coco

1 limão

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere os filés (descongelados) com sal e limão a gosto e reserve

Bata no liquidificador o molho de tomate, o requeijão e o leite de coco

Em uma assadeira untada com margarina, coloque metade do molho, em seguida coloque os files e por cima outra camada de molho

Leve a forno preaquecido a 180

Acompanhamento arroz branco com salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/7058-file-de-peixe-ao-molho-cremoso.html>