

FILÉ DE PEIXE COM BATATAS CORADAS

INGREDIENTES

1 1/2 kg de filé de peixe
2 caixas de molho branco
batatas em rodela a gosto
1 pacote de queijo parmesão ralado
sal a gosto
1/2 limão (suco)
3 dentes de alho
óleo quanto baste
1 tempero pronto de legumes
1 tablete de tempero pronto de peixe
água quanto baste
queijo mussarela fatiado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o filé de peixe com limão, alho, sal a gosto e reserve

Coloque as 2 caixas de molho branco e o queijo parmesão ralado em uma panela e cozinhe até borbulhar; reserve

Coloque as batatas cortadas em rodela pra cozinhar e despeje o sachê de tempero de legumes; depois de cozido, escorra e reserve

Montagem

Forre o refratário com queijo mussarela

Coloque o filé de peixe em cima do queijo mussarela

Em cima do filé de peixe, cubra com um pouco do molho branco

Coloque as batatas já cozidas por cima

Acrescente mais uma etapa do queijo mussarela

Por último, adicione o restante do molho branco

Leve ao forno preaquecido a 180

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10581-file-de-peixe-com-batatas-coradas.html>