

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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8334-file-de-peixe-ao-molho-cremoso.html>