

PEIXE AO CREME DE ALHO PORÓ E PÁPRICA

INGREDIENTES

1 kg de merluza
1 xícara de farinha de trigo (150 g)
100 ml de leite,
1 caixinha de creme de leite
1 talo de alho poró
1 colher (sopa) de páprica doce ou picante
1 fio de azeite
1 cebola média
salsinha a gosto
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os filés de merluza ao meio, tempere com sal e pimenta

Reserve

Molho

Adicione o leite, engrosse com farinha de trigo, mexendo em fogo médio/ baixo, até formar um creme pouco espesso

Tire do fogo

Montagem

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/679-peixe-ao-creme-de-alho-poro-e-paprica.html>