

# FILÉ DE PEIXE AO CREME DE ESPINAFRE E AMÊNDOAS

## INGREDIENTES

1 kg de filé de peixe branco de sabor bem suave  
1/2 limão  
sal com alho a gosto  
farinha grossa de pão (torre e rale) a gosto  
1 ovo  
raspas de 1/2 limão.  
2 ou 3 colheres (sopa) de amêndoas laminadas  
1 fio de azeite  
1 maço grande de espinafre  
manteiga quanto baste  
2 copos de leite com 1 1/2 colher de maisena dissolvida  
noz-moscada ralada a gosto  
sal a gosto  
1/2 cebola ralada  
1 alho pequeno picadinho  
1/2 caldo de galinha  
2 colheres de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Descongele o peixe de acordo com as instruções do pacote  
Tempere com sal, alho e limão; deixe descansar por 30 minutos  
Passe os filés no ovo e na farinha de pão; frite em óleo suficiente para não grudar; reserve em papel toalha  
Lave o espinafre, retire apenas as folhas, descarte os talos e corte picadinho como couve  
Refogue  
Faça um molho branco, com a cebola, alho, sal, manteiga, leite, maisena, noz  
Por último, acrescente o creme de leite e o espinafre; deixe ferver um pouquinho  
Coloque em um pirex grande todo o creme de espinafre  
Sobre o creme, os filés de peixe já fritos  
Sobre os filés, coloque uma farofa feita com a sobra da farinha de pão, um fio de azeite, sal, raspas de limão, lâminas de amêndoas, queijo parmesão ralado e mussarela sobre todo o prato  
Coloque para gratinar e sirva imediatamente quando derreter o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9459-file-de-peixe-ao-creme-de-espinafre-e-amendoas.html>