

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>