

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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