



Filé de Peixe Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/file-de-peixe-cremoso

Esse é mais um prato que vai surpreender sua mão no almoço de domingo, filé de peixe cremoso super delicioso e fácil.

Filé de Peixe Cremoso

 50 min

 9 porções

Ingredientes

- 1kg de filé de peixe [tilápia](#) ou [merluza](#)
- 1 caixa de [creme de leite](#)
- 1 copo de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 2 colheres (sopa) de [margarina](#)
- 1 pitada de nóz-moscada
- Azeite a gosto
- 500gr de [batata](#) em rodela
- 1 [cebola](#) em rodela
- Sal a gosto
- Orégano a gosto
- Salsa a gosto
- 1/2 xícara (chá) de parmesão ou muçarela ralada

Modo de Preparo

1. Em uma panela derreta a margarina.
2. Adicione a farinha de trigo e mexa por alguns minutos para cozinhar a farinha.
3. Acrescente o leite quente, a noz-moscada e o sal.
4. Mexa por 5 minutos ou até encorpar o molho.
5. Em seguida desligar o fogo, adicione o creme de leite e mexa bem. Reserve.
6. Doure os filés de peixe no azeite e salpique de sal.
7. Em uma forma ou refratário, faça uma camada de filés de peixe e coloque por cima as batatas, as rodela de cebola e o orégano.
8. Faça uma camada com o molho reservado e salpique queijo ralado, se desejar salpique a salsa por cima.
9. Leve ao forno médio, 200°C, por cerca de 25 minutos ou até ficar dourado por cima.