

Filé de peixe ao molho de queijos

Ingredientes

800 g de filé de peixe
sal, alho e limão a gosto
1 copo de requeijão STEFANELLO
1 caixa de creme de leite
100 g de queijo provolone STEFANELLO em pedaços
100 g de queijo parmesão STEFANELLO em pedaços
200 g de mussarela STEFANELLO ralado
1 sachê de tempero de cebola
1 pitada de sal



Fácil



Preparo

Tempere o peixe com sal, alho e limão. Dispõe os filés inteiros ou em pedaços menores, (ao seu gosto), em uma assadeira, e asse em forno preaquecido, a 200° C, por 10 minutos.

Enquanto isso, aqueça em uma panela em fogo brando, o requeijão e o creme de leite, tempere com sachê de tempero de cebola, ou do seu gosto e um pouco de sal.

Tire os filés do forno (deixe o forno ligado) e cubra com o molho da panela, distribua o queijo provolone e parmesão, e cubra com a mussarela ralada.

Volte ao forno por mais 10 minutos ou até gratinar, (se tiver o grill em cima do forno deixar por 5 minutos ou até gratinar).

Sirva com arroz branco ou com o acompanhamento que preferir.