

Peixe Grelhado ao Creme de Queijos e Legumes

Ingredientes

01 Kg Filé de Tilápia

200g de Requeijão Tradicional Stefanello

200g de Queijo Cheeder Stefanello

100g de Queijo Prato Stefanello

200g de Queijo Ricota Stefanello

200g de Cenoura

200g de Brócolis

200g Batata Inglesa

200g de Milho

100g Tomate Cereja

100g Cebola

50g Óleo de Côco

50g Alho Poró

Sal e Temperos Diversos (limão, salsinha, orégano, tempero para peixe), a gosto.



Fácil



Preparo

Peixe:

Temperar o peixe e reservar por 30 minutos. Após, grelhar e colocar em um refratário untado com requeijão tradicional.

Em seguida, acrescente o creme de queijos e legumes e leve ao forno por 10 minutos.

Creme de Queijos e Legumes:

Picar os Legumes em cubos.

Refogar o alho e a cebola no óleo, após acrescentar o restante dos legumes e refogar até ficar aldente (não muito cozidos).

Após acrescentar o requeijão tradicional, o queijo Cheeder, queijo prato e Ricota picados em cubos.

Sal e temperos a gosto.

Misturar bem para que fique um creme uniforme.

Sugestão: servir com arroz colorido e saladas.