



PEIXE AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

Batata - 1kg
Cominho - a gosto
Limão - 1 unidade
Orégano - a gosto
Peixe em Filé - 1kg
Queijo Mussarela* - a gosto
Sal - o mínimo
Molho Branco = Receita Base

MODO DE FAZER

Temperar o pescado com limão, orégano e cominho.
Cozinhar as batatas e cortas em rodela.
Na forma untada, colocar as batatas em rodela e o pescado.
Coloque o molho branco pronto na forma em cima do pescado.
Acrescente o queijo e leve ao forno por 30 minutos a 180°C.

**Queijo Mussarela não é um gênero distribuído pelo NAE.*

RENDIMENTO

20 porções

**RECEITA ELABORA PELAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DA
E.M.E.F. ANA NÉRI**

**Equipe Técnica de Nutricionistas
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**