



## **TORTA DE PEIXE DA TIA ZELLY**

### **INGREDIENTES**

Alho - 3 dentes  
Cebola - 3 unidades médias  
Peixe em filé - 1kg  
Orégano - a gosto  
Sal - o mínimo  
Creme de Leite Caseiro = Receita Base

### **MODO DE FAZER**

Tempere o peixe com alho e sal e leve ao forno para grelhar por 20 minutos, em temperatura média.  
Refogue a cebola e acrescente o creme de leite caseiro.  
Em um refratário grande, coloque uma camada de peixe, e em seguida, uma camada bem generosa de creme de leite, intercalando nessa ordem.  
Na última camada de creme, salpique orégano e leve ao forno por, aproximadamente, 20 minutos para dourar.

### **RENDIMENTO**

15 porções

**RECEITA ELABORADA PELAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DA  
E.M.E.F. Profª ZELLY PEREIRA ESMERALDO**

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