

Filé de Peixe ao Molho Branco

INGREDIENTES:

- 500 g de filé de peixe
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de margarina
- Sal
- Pimenta do reino
- 2 dentes de alho
- Óleo
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- Algumas fatias de queijo mussarela
- 1 tablete de caldo knor (do sabor que preferir)

MODO DE PREPARO:

1. Amasse os dentes de alho e deixe dourar no óleo.
2. Jogue o filé e deixe refogar.
3. Coloque o sal e a pimenta a gosto.
4. Coloque um pouco d'água e jogue o tablete de caldo knor.
5. Mexa um pouco e deixe cozinhado.
6. Enquanto isso, em uma panela pequena, derreta a margarina, coloque o amido de milho e em seguida jogue o leite.
7. Mexa até engrossar.
8. Depois de grosso, jogue o queijo ralado e mexa mais um pouco.
9. Desligue o fogo e reserve.
10. Vá olhando sempre o filé até ter certeza de que já está cozido.
11. Coloque o filé em uma travessa e jogue o molho branco por cima.
12. Misture levemente.
13. Distribua as fatias de queijo de maneira uniforme e coloque no forno pré-aquecido até derreter o queijo.
14. Este prato é acompanhado apenas de arroz branco.