

Parmegiana de Peixe



Ingredientes

- 1 quilo de peixe mais ou mesmo uma tigela cheia
- 1 quilo de batata cozida
- 1 litro de leite
- 2 cubos de caldo de galinha
- 1 cebola picada
- 3 colheres de manteiga grande
- 2 caixas de creme de leite
- 1 pouco de cebolinha verde, picada
- 1 quilo de farinha de pão
- 300g de mussarela
- 200g de presunto

Modo de Preparo

Em uma vasilha coloca o peixe e mistura com sal e os cubos de caldo de galinha e deixa por cinco minutos. Pega a batata já cozida junto com a cebolinha verde também já picada com a manteiga e faça o purê. Depois de cinco minutos que o peixe ficou, colocar em um prato ou vasilha a farinha de pão e passe cada pedaço de peixe virando de lado e de outro e leve ao fogo.

Numa frigideira com óleo ou panela normal, frite (não muito, pois vamos levar ao forno também). Coloque em uma travessa o peixe já

frito, depois uma camada de presunto e depois uma camada de mussarela e depois acrescenta o purê em volta e em cima do peixe e de novo faz uma camada de presunto e outra de mussarela.

Por último, pega o creme de leite leva junto com a manteiga dentro de uma panela ao fogo e mexe até ficar um caldo grosso. Depois é só espalhar por cima de tudo, fica uma delícia.