

Filetes de pescada gratinados com espinafres e cogumelos



Tipo de receita: Prato Principal
Número de doses: 6 porções
Tempo de Preparação: 20 Minutos
Tempo de Cozedura: 35 Minutos
Pronto em: 55 Minutos
Dificuldade: Muito Fácil

Ingredientes:

Filetes de Pescada congelados
100 gr de [espinafres](#) em folha, frescos
100 gr de [cogumelos](#) inteiros
1 pacote grande de molho béchamel
2 ovos
Tomate seco em [azeite](#) q.b.
Queijo mozzarella ralado q.b.
Sal q.b.
[Pimenta](#) q.b
[Alho](#) em pó q.b

Preparação:

Passo 1:

Num tabuleiro de ir ao forno, coloque os filetes e tempere com sal, alho em pó e pimenta preta.

Coloque os cogumelos inteiros e pedaços de tomate seco por cima dos filetes.

Passo 2:

Disponha as folhas de espinafres frescos a cobrir todo o tabuleiro.

Volte a salpicar de sal e alho em pó.

À parte, bata 2 ovos e junte-lhes um pacote grande de molho béchamel.

Passo 3:

Deite este preparado sobre os espinafres.

Polvilhe com queijo mozzarella ralado e leve ao forno a 180°C.

Retire quando estiver dourado por cima. Sirva com arroz branco e salada.

<http://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/filetes-de-pescada-gratinados-com-espinafres-e-cogumelos-fid-1105400>



São Paulo, SP, 31 Dezembro de 2018

Mkmouse