Peixe à Delícia

Receita do Giacomo do blog Toque Blanche.

800g de filé de peixe
2 colheres de sopa de azeite
3 dentes de alho amassados
1 cebola pequena ralada
Sal a gosto
1 xícara de chá de farinha de trigo
4 bananas
5 colheres de sopa de manteiga
5 colheres de sopa de farinha de trigo
1 litro de leite quente
Noz moscada
1 lata de creme de leite
200g de queijo mussarela fatiado ou 50g de parmesão ralado
Óleo suficiente para fritura

Tempere o peixe com o azeite, o alho e sal. Passe os filés pela farinha de trigo. Aqueça o óleo em uma frigideira e frite os filés. Corte as bananas em quatro pedaços, dividindo-as ao meio no sentido da largura e do comprimento. Passe as bananas também pela farinha de trigo e frite-as.Reserve.

Em uma panela, faça o molho branco: derreta a manteiga, refogue a cebola e acrescente 5 colheres de sopa de farinha de trigo. Retire a panela do fogo. Despeje delicadamente o leite quente, mexendo vigorosamente para não criar grumos. Tempere com sal e noz moscada.Volte para o fogo. Ao ferver, apague o fogo e acrescente o creme de leite.

Para a montagem, unte um refratário com azeite e arrume as bananas fritas e, em seguida, os pedaços de peixe. Despeje o molho por cima do peixe e cubra tudo com o queijo em fatias ou ralado. Leve ao forno para gratinar.

Receita de Brazil in Davis