

PEIXE ASSADO DE FORNO

INGREDIENTES

4 gó médios ou outro peixe de sua preferência
1 cebola pequena cortada em cubinhos
1 cebola pequena cortada em rodela
2 tomates, um cortado em rodela e outro em cubinhos
1 pimentão, metade cortado em cubinhos e a outra metade em rodela
pimentinha de cheiro a gosto
cheiro-verde a gosto
suco de 1 limão.
sal a gosto
cominho, colorau ou urucum a gosto
1 copo (americano) de água

MODO DE PREPARO

Lave os peixes
Misture o suco de limão, a água e o sal em um recipiente
Em uma vasilha, misture os temperos cortados em cubinhos
Adicione uma pitada de sal, cominho, colorau ou urucum e o cheiro
Unte uma forma de sua preferência com óleo e coloque os peixes
Coloque os temperos cortados em cubinhos, misturando bem
Decore com os temperos cortados em rodela
Cubra a forma com papel alumínio e esse por 30 minutos no forno a 210
Se tiver saído muita água do peixe, retire o excesso e volte para o forno sem o papel alumínio para que seque
Asse até dourar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11939-peixe-assado-de-forno.html>