

# 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 rodelas  
2 tomates, um cortado em rodelas e outro em cubinhos  
1 pimentão, metade cortado em cubinhos e a outra metade em rodelas  
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 rodelas  
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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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