

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>