

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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