

PEIXE ASSADO NO FORNO COM VINAGRETE: É FÁCIL, LEVE E SUPER DELICIOSO

INGREDIENTES

2 kg de peixe limpo
1 tomate médio em cubos
1 cebola média em cubos
1/2 cebola roxa em cubos
1/2 pimentão verde em cubos
1/2 pimentão amarelo em cubos
1/2 pimentão vermelho em cubos
9 dentes de alho picadinhos
suco de 1 limão
4 colheres de sopa de vinagre
azeite, cheiro-verde, ervas finas, pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Retire a cabeça, o rabo e as barbatanas do peixe. Você pode reservar para fazer um caldo.

Em uma assadeira grande, coloque o peixe aberto, com a pele voltada para baixo.

Tempere com o sal, a pimenta-do-reino, as ervas finas, o alho, o vinagre e o limão espremido, espalhando muito bem.

Feche o peixe e leve à geladeira para marinar por pelo menos 2 horas.

Em uma tigela, coloque o pimentão vermelho, o pimentão amarelo, o pimentão verde, a cebola, a cebola roxa e o tomate e misture bem.

Tempere com o azeite, o cheiro-verde, as ervas finas e o sal.

Abra o peixe novamente sobre a assadeira e espalhe o vinagrete por completo sobre o peixe.

Em um refratário untado com azeite, coloque o peixe recheado fechado. Se preferir, espete palitos de dente para fechar melhor.

Asse em forno pré-aquecido a 250 °C por 1 hora.

Agora é só saborear essa delícia de peixe assado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17096-peixe-assado-no-forno-com-vinagrete-e-facil-leve-e-super-delicioso.htm>