

FILÉ DE PEIXE ASSADO NO FORNO PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de Filé de peixe (usei tilápia)
1 limão
2 dentes dentes de alho
1 tomate
1 cebola
1 pimentão pequeno
1 lata de milho
200 g de azeitona picadas
3 batatas grandes
azeite a gosto
sal a gosto
orégano a gosto
salsa desidratada a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os filés de peixe com o suco de limão, sal e alho

Em uma tigela adicione o tomate, cebola, pimentão, milho, azeitona e uma pitada de sal

Adicione o filé de peixe cobrindo toda a batata

Por fim regue com o azeite agosto

Temperatura do forno 190° C

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1834-file-de-peixe-assado-no-forno-pratico.html>