

# PEIXE ASSADO DA DÉIA

## INGREDIENTES

- 1 peixe de sua preferência
- 2 cebolas
- 3 dentes de alho
- sal e pimenta a gosto
- 1 molho de tomate ou 2 tomates
- 1 pote de requeijão
- orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Forre uma forma com o papel

Com o peixe descongelado, faça um corte e retire a cabeça

Aprofunde o corte até que ele fique totalmente aberto e encostado no fundo da forma

Eu costumo usar um peixe do tamanho da forma, assim não escorre molho (geralmente em torno de 2kg)

Cubra com papel

Enquanto assa, refogue a cebola e o alho

Caso opte por usar tomates, refogue junto e reserve o molho

Retire a forma e veja se está molhado o peixe, se estiver, prove o sal, retire o espinhaço e os espinhos maiores

Quando o peixe secar, retire do forno

Acrescente o molho em toda a superfície do peixe, (se for usar molho de tomate, cubra com a cebola, após o molho de tomate)

Quando dourar o requeijão está pronto

Cuidado ao servir para não retirar junto as escamas do peixe, que ficam no fundo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5358-peixe-assado-da-deia.html>