

# CAÇAROLA DE PESCADA AO FORNO

## INGREDIENTES

500 g de file de pescada  
2 colheres (sopa) de azeite  
2 cebolas cortadas em rodela  
2 dentes de alho picados  
2 tomates cortados em rodela  
1/2 vidro de leite de coco  
pimenta-do-reino, salsinha picada e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta  
Em uma assadeira coloque o azeite, a cebola e o alho  
Acrescente os filés de pescada e coloque os tomates por cima do peixe tempere com sal e pimenta  
Adicione o leite de coco e cubra com papel alumínio  
Leve ao forno por 30 minutos  
Tire do forno e polvilhe a salsinha  
Sirva com legumes

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7708-cacarola-de-pescada-ao-forno.html>