

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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