

## PEIXE ASSADO

### INGREDIENTES

1 kg de peixe cação

2 cebolas

2 tomates

2 pimentões verdes

2 pimentões vermelhos

1 vidro de leite de coco

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

pimenta dedo-de-moça

1 limão (suco)

alho a gosto

azeite extra virgem a gosto

### MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, limão, pimenta

Pegue um refratário de vidro e monte camadas

A primeira camada é o peixe, o caldo e seus temperos

A segunda camada é de pimentões fatiados

A terceira camada são cebolas fatiadas

A quarta camada são tomates

Por último, regue com o leite de coco e o azeite extra virgem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11776-peixe-assado.html>