PEIXE ASSADO COM LEGUMES E MOLHO DE COENTRO

INGREDIENTES

suco de 1/2 limão

1 dente de alho

1 corvina ou peixe de sua preferência

coentro picado a gosto

pimenta-do-reino moída na hora a gosto

300 g de batatas bolinhas cortadas ao meio

2 cenouras cortadas em rodelas grossas

100 g de mini cebolas

50 g de azeitonas verdes

150 ml de vinho branco seco

1 colher (chá) de colorau

2 colheres (sopa) de margarina Primor Todo Dia

farofa a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE COENTRO

No mixer ou no liquidificador, bata o vinho, a margarina Primor, o suco de limão, o alho, a cebola, as folhas de coentro, o sal e a pimenta até formar um molho homogêneo.

Reserve

PEIXE

Em uma assadeira untada com margarina, faça uma cama com as rodelas de batata e cenoura.

Sobre essa cama, coloque o peixe e faça alguns cortes na transversal.

Espalhe o colorau sobre o peixe.

Tempere com o sumo de limão e a pimenta.

Reencha os cortes do peixe com farofa.

Complete a assadeira com as cebolas e as azeitonas.

Cubra a assadeira com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 200° C por 15 minutos.

MOLHO DE COENTRO

Retire o peixe do forno e regue o peixe com um pouco do molho.

Volte ao forno a medida que o molho for secando, regue novamente até o peixe ficar no ponto.

Sirva com farofa e salada de folha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13276-peixe-assado-com-legumes-e-molho-de-coentro.html