

PEIXE ASSADO COM PALMITO E BANANA DA TERRA

INGREDIENTES

- 1 peixe do dia espalmado (aprox. 2kg. Pode ser Carapau, Pargo, Cioba, Anchova)
- 1 cebola picada
- 1 pimenta dedo de moça picada sem sementes
- 1 dente de alho picado
- 50 g de salsa picada
- 20 g coentro picado
- 250 ml de Azeite de Oliva Gallo Tipo Único
- 100 ml de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva
- 1 tolete de palmito pupunha
- 3 bananas da terra
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Picar a cebola, alho e pimenta e temperar o peixe. Adicione também o sal a gosto e metade do azeite.

A parte leve ao forno a banana com casca e tudo e o tolete de palmito. Se o tolete estiver na casa pode ser na casca mesmo, se não, envolva em papel alumínio. Asse ambos juntos por 30 min a 180 graus .

Pique a salsa e o coentro e adicione o restante do azeite. Reserve esse azeite para finalizar o prato.

Em uma assadeira, disponha o peixe temperado, o palmito e a bananas sem casca e inteiros e leve ao forno para assar a 220 graus por 20 minutos.

Por último, com a assadeira recém-saída do forno, despeje o azeite Gallo Reserva com a salsa e o coentro com a preparação muito quente para finalizar o prato e termos um sabor mais especial e marcante. Depois é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13542-peixe-assado-com-palmito-e-banana-da-terra.html>