

CORVINA AO FORNO COM BATATA E TOMATE

INGREDIENTES

1 kg corvina
500 g de batata
200 g de tomate
cheiro-verde
salsa
coentro
limão
sal
pimenta do reino branca
azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com 2 horas de antecedência do preparo com salsa picada, coentro, limão, sal e pimenta-do-reino branca e azeite.

Corte as batatas e os tomates em triângulos e tempere com sal, salsa e pimenta-do-reino branca

Coloque no forno preaquecido a 180° C e tampe com papel-alumínio por 25 minutos.

Após os 25 minutos, remova o papel-alumínio e deixe por mais 25 minutos e estará pronto e succulento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16698-corvina-ao-forno-com-batata-e-tomate.html>