

## CORVINA ASSADA COM LEGUMES

### INGREDIENTES

1 peixe corvina de 1,5 kg inteiro

3 batatas médias

1 cenoura grande

2 tomates grandes

1 pimentão verde pequeno

1 pimentão vermelho pequeno

1 pimentão amarelo pequeno

1 cebola grande

temperos a gosto

azeite a gosto

sal a gosto

### MODO DE PREPARO

Tempere o peixe na assadeira.

Coloque rodelas de cebola em cima do peixe e envolva-o com plástico filme e reserve na geladeira.

Preaqueça o forno a 200º C, por 15 minutos.

Pré-cozinhe as batatas e cenouras em água e sal por 10 minutos e reserve.

Corte os tomates e pimentões e reserve.

Tire o peixe da geladeira e retire o plástico-filme.

Monte a assadeira colocando legumes ao redor e em cima do peixe.

Asse o peixe em forno médio por 1 hora.

Retire o peixe do forno e regue com azeite.

Sirva o peixe quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18101-corbina-assada-com-legumes.html>