

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/18101-corvina-assada-com-legumes.html>