

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18101-corvina-assada-com-legumes.html>