

CORVINA ASSADA

INGREDIENTES

1 corvina de 1 kg

100 g Tempero pronto (coentro, alho, cebola) usei a marca Sabor Supremo

1/2 Cebola

1/4 de um pimentão verde

1/2 Limão

2 sachês 5g cada de Sazon Sabor do Nordeste

Coentro a gosto

Sal se achar necessário, como o tempero pronto e o sazón já tem sal, não acrescente mais.

3 colheres de óleo

3 Limões para lavar a Corvina

MODO DE PREPARO

Prepare a corvina lave com limão, faça alguns cortes leves sobre a corvina e reserve. Coloque os ingredientes no liquidificador e bata até obter uma pasta. Com a pasta pronta espalhe sobre a corvina entre os cortes e por dentro para que fique bem temperado. Deixe a corvina descansar cerca de uma hora na geladeira, E depois leve ao forno enrolado em papel alumínio cerca de uma hora em fogo alto, após uma hora no forno tire o papel alumínio e deixe dourar por mais 40 minutos. E Pronto pode servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19868-corvina-assada.html>