

PINTADO AO FORNO COM LEGUMES

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de pintado em postas, sem pele
4 dentes de alho
limão a gosto
3 batatas inglesas
3 batatas doces
3 cenouras médias
1 chuchu
6 tomates bem maduros
3 cebolas médias
1 pimentão verde
1 maço de cheiro-verde (coentro e cebolinha)
1 vidro de leite de coco
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as postas com sal, alho e limão e deixe marinar por cerca de 30 minutos em um refratário grande, onde será feito todo o preparo.

Descasque e pique em pedaços médios, os legumes.

Retire o peixe do refratário e arrume, no tempero, os legumes.

Polvilhe sal a gosto e azeite.

Coloque as postas de peixe, por cima dos legumes e cubra com o tomate picadinho com cebola, pimentão, cheiro-verde, pimenta a gosto, leite de coco e um fio de azeite.

Leve ao forno, por 20 minutos coberto com papel-alumínio, e depois retire para engrossar o caldo, por mais 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21282-pintado-ao-forno-com-legumes.html>