

TRUTA DA VERONICA

INGREDIENTES

2 trutas de 400 g
3 batatas médias cortadas em rodela
1 cenoura cortada em rodela
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
3 galhos de alecrim (de preferência fresco)
4 limões
sal
pimenta-do-reino a gosto
2 cebolas cortadas em rodela
azeite

MODO DE PREPARO

Limpe o peixe e, se possível, retire a espinha.

Passe o suco dos limões em todo o peixe, principalmente sobre a pele, para que tire todo o limo.

Lave bem em água corrente.

Tempere com o sal, a pimenta-do-reino e o alecrim.

Acrescente algumas rodela de cebola e dos pimentões dentro do peixe e reserve.

Cozinhe as batatas e as cenouras até que fiquem al dente e reserve.

Em uma forma, coloque os pimentões, a cebola, as batatas e a cenoura (faça uma cama para o peixe). Coloque o peixe e regue com bastante azeite.

Adicione duas bolinhas de manteiga sobre os peixes e asse em forno a 220º C por 1 hora.

Sirva com salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25084-truta-da-veronica.html>