

TRUTA DA VERONICA

INGREDIENTES

2 trutas de 400 g

3 batatas médias cortadas em rodelas

1 cenoura cortada em rodelas

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 rodelas

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 rodelas 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://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/25084-truta-da-veronica.html>