

PEIXE ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

1 peixe inteiro
2 batatas medias
2 cebolas cortadas em rodela
2 dentes de alho esmagados
arisco (tempero misto)
3 limões
1/2 xícara de óleo ou azeite
1 colher (sopa) de margarina
1 pacote de tempero "knorr meu assado" com saquinho para forno
cheiro-verde
1 pimenta-de-cheiro
1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, esprema 1 limão, adicione o sal, um pouco de tempero arisco e 1 xícara e 1/2 de água.

Misture bem, ponha o peixe e deixe descansando por 20 minutos.

Em outra travessa, esprema os 2 limões, acrescente o alho, o cheiro-verde e a pimenta-de-cheiro bem picadinhos com um pouco de arisco e um pouco do tempero knorr e misture bem.

Corte a batata e a cebola e ponha dentro.

Retire o peixe da travessa e seque-o bem.

Passe o tempero, ponha o peixe dentro do saquinho junto com as batatas e a cebola, coloque metade do azeite.

Acrescente o restante do tempero e lacre bem.

Ponha em uma assadeira e leve ao forno por 35 minutos a 230° C.

Abra o forno e retire a parte de cima do saquinho, acrescente o restante do azeite e passe a manteiga com cuidado, apenas na parte de cima do peixe.

Leve novamente ao forno por mais 20 minutos a 230° C.

Retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25734-peixe-assado-com-batatas.html>