

PEIXE AO FORNO

INGREDIENTES

1,5 kg postas de pintado

1/2 kg de cebola

1/2 kg de catupiri

1 maço de cheiro-verde

1/2 kg de cebola

tempero completo

1/2 kg de farinha de rosca

400 g de queijo prato ou muçarela

MODO DE PREPARO

Tempere as postas de peixe com o tempero completo e limão.

Empane as postas com a farinha de rosca e separe.

Corte a batata e a cenoura em rodela e ferva até que fiquem al dentes.

Apos ferver, adicione metade do catupiry.

Frite as postas e colocar em uma forma refratária.

Coloque o molho sobre o peixe e adicione o queijo e os fios do catupiri sobre o molho.

Asse por 30 minutos no forno médio (170º C).

Sirva após gratinar o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25884-peixe-ao-forno.html>