

# 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 dente.  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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