

PEIXE À MODA VARELA

INGREDIENTES

peixe de 2 kg (carpa capim)

8 batatas médias cortadas longitudinalmente ao meio

2 tomates maduros sem semente picados

2 cebolas médias picadas

2 colheres de sopa de maionese

1 colheres de sopa de requeijão cremoso

1/2 pimentão amarelo picado

1/2 pimentão vermelho picado

2 dentes de alho picado

sal a gosto

azeite de oliva

1/2 limão

tempero para peixe a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, limão e o tempero de peixe.

Reserve por 30 minutos.

Misture os tomates, cebola, pimentões, alho, maionese, requeijão sal a gosto.

Em uma forma, forre com papel alumínio e coloque o peixe aberto.

Arrume as batatas em volta do peixe e regue com azeite de oliva.

Coloque os ingredientes misturados em cima do peixe.

Leve ao forno preaquecido, por 1 hora.

Sirva com arroz branco e um bom vinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27924-peixe-a-moda-varela.html>