

PEIXE À MODA VARELA

INGREDIENTES

peixe de 2 kg (carpa capim)
8 batatas médias cortadas longitudinais ao meio
2 tomates maduros sem semente picados
2 cebolas médias picadas
2 colheres de sopa de maionese
1 colher 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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