

PEIXE AO FORNO DOM HELIO

INGREDIENTES

4 ou 8 postas (filé) de cação ou merluza deixar no suco de 2 limões com alho e sal por dez minutos ou mais

4 batatas descascadas e cortada em rodelas

1 pimentão vermelho cortado em tiras

1 pimentão amarelo cortado em tiras

2 tomates em rodelas

3 cebolas médias em rodelas

1 lata molho de tomate

orégano

salsinha

pimenta-do-reino

azeite

MODO DE PREPARO

Untar a forma com azeite.

Fazer uma camada de batatas em rodelas, colocar um pouco do pimentão, as rodelas de tomates e sal.

Arrumar as postas ou filés em cima das batatas, despejar todo o suco do limão e um pouco de pimenta-do-reino.

Acrescentar o restante dos pimentões em tiras e a cebola em rodelas em cima do peixe.

Colocar um pouco do molho de tomate .

Acrescentar orégano e salsa a gosto.

Regar com um pouco de azeite.

Levar ao forno numa temperatura de, mais ou menos, 200°C por, aproximadamente, 40 minutos, não esqueça de deixar o forno aquecido na mesma temperatura.

Rendimento de 4 a 8 porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29116-peixe-ao-forno-dom-helio.html>