

PEIXE AO FORNO COM BATATAS (ANCHOVA, TAINHA OU CORVINA)

INGREDIENTES

- 1 anchova, tainha ou corvina pesando 1.5 kg limpa
- suco de um limão
- sal a gosto
- 1 cebola em rodela
- 2 dentes de alho amassados
- 5 batatas grandes em rodela
- 1 folha de louro
- 8 colheres de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Depois do peixe limpo, rega com o suco de limão passando por todo o peixe, inclusive por dentro.

Depois coloca o sal e o alho amassado, também passando em todo o peixe.

Unta uma assadeira com 4 colheres de azeite, forra a assadeira com as rodela de batatas e coloca o peixe em cima das batatas.

Acrescente as rodela de cebola em cima do peixe, coloca mais 3 colheres de azeite em cima das cebolas.

Cobre com papel alumínio, leve ao forno aquecido em 180°C, deixa uns 30 minutos tira o papel e deixa mais uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29160-peixe-ao-forno-com-batatas-anchova-tainha-ou-corvina.html>