

FILÉ DE PEIXE ASSADO NA COUVE

INGREDIENTES

1 kg de peixe bem branquinho e fresco (cavala, pescada amarela ou vermelho)

50 ml de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 limões (tipo cravo ou taiti)

folhas de couve

MODO DE PREPARO

Tempere o filé do peixe com sal, pimenta-do-reino a gosto, 2 limões e o azeite.

Envolva o filé na folha de couve, regue com azeite e ponha para assar (grelha ou forno).

Se for assar na churrasqueira, envolver uma folha de bananeira para proteger a couve.

Deixe assar por cerca de 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29854-file-de-peixe-assado-na-couve.html>