

# PEIXE ASSADO À MODA MADUREIRA

## INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de robalo (ou outro peixe inteiro) limpo, com cortes em uma lateral

1 kg de batatas grandes

2 cebolas bem grandes

manjericão fresco

3 dentes grandes de alho

cheiro verde fresco

3 folhas de louro fresco

sal

pimenta-do-reino

limão

azeite

vinho branco

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta-do-reino a gosto e reserve.

Em uma tigela pequena, esprema o suco dos limões.

Acrescente os dentes de alhos socados.

Pique o cheiro-verde e o manjericão bem miúdo e misture tudo.

Regue o peixe em uma travessa com essa mistura e acrescente, por último, meio copo de vinho e as folhas de louro.

Deixe marinando na geladeira por uma hora e meia.

Enquanto isso cozinhe as batatas descascadas e fatiadas na água e sal e reserve.

Corte as cebolas em fatias bem grossas e reserve.

Por último organize uma cama com as cebolas cortadas em rodelas no fundo travessa que irá ao forno.

Deite o peixe sobre as cebolas com os cortes para cima e regue com o tempero marinado.

Distribua quatro colheres de sopa de azeite e leve ao forno a 230°C por uma hora.

A cada vinte minutos, regue o peixe com o tempero da própria forma.

Acrescente as batatas em torno do peixe e complete esse assado com mais vinte ou trinta minutos de fogo alto (270/80°C).

Sirva com seu acompanhamento preferido (arroz branco, salada verde, farofa, etc.).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30308-peixe-assado-a-moda-madureira.html>