

PEROÁ AO FORNO

INGREDIENTES

10 peroás pequenos (sem cabeça e pele) aproximadamente 2 kg

4 dentes de alho amassadinhos

1 maço de coentro picadinho

1 maço de salsinha picadinha

1/2 xícara de azeite

sal a gosto

azeitonas a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave os peroás, passe limão e depois lave-os de novo.

Em um recipiente grande, coloque o azeite, sal, alho e os temperinhos verdes.

Misture bem todos esses ingredientes, amassando bem os temperinhos verdes para que se misturem ao azeite.

Passe esses temperos em cada peroá e deixe por algumas horas .

Distribua os peroás num pirex junto com os temperos, coloque as azeitonas.

Cubra o pirex com papel alumínio e leve ao forno médio por uns 20 minutos ou até que os peroás estejam cozidos.

Retire o papel alumínio e deixe no forno até que fiquem um pouco mais coradinhos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31530-peroa-ao-forno.html>