

PESCADA EM COBERTOR DE LEGUMES

INGREDIENTES

6 filés de pescada

4 dentes de alho amassados

suco de 2 limões

sal a gosto

3 batatas médias cortadas em cubos

3 tomates maduros sem sementes cortados em cubos

3 cenouras médias em cubos

3 talos de salsão picados

1/2 xícara de azeitonas pretas ou verdes sem caroço

2 colheres de azeite

pimenta dedo-de-moça a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o limão, o alho e o sal.

Em uma assadeira antiaderente deite os filés de pescada com o tempero. Sobre eles acomode os legumes, as azeitonas, a pimenta e regue com o azeite. Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180°C por 15 minutos.

Após esse tempo, retire o papel e asse por mais 15 minutos.

Sirva em seguida!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31984-pescada-em-cobertor-de-legumes.html>