

CORVINA ASSADA AO ALHO NA MANTEIGA

INGREDIENTES

1 corvina (marisqueira) de 2 a 3 kg
1 cabeça de alho picadinha
1 cebola média em rodelas
sal
pimenta branca moída a gosto
1 tablete de manteiga sem sal na temperatura ambiente
suco de 1 limão
azeite
10 batatas médias cortadas em palitos grossos

MODO DE PREPARO

Peça ao peixeiro que limpe bem a corvina, abrindo pela barriga, mas deixe a cabeça. Retire as escamas.

Tempere o peixe por dentro com sal a gosto, pimenta branca e o caldo do limão.

Deixe marinar na geladeira por 10 minutos, reserve.

Misture numa vasilha a manteiga na temperatura ambiente, o alho, sal e pimenta branca a gosto. Forme uma pasta com esses ingredientes.

Passe (besunte) a corvina por fora com a mistura de manteiga, alho, sal e pimenta. Passe pelos dois lados.

Corte a cebola em rodelas.

Coloque o peixe na assadeira ou refratário e recheie a barriga com as rodelas de cebola.

Agregue na forma as batatas cortadas ao lado da corvina, regue com azeite, corrija o sal nas batatas.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 200°C por 30 minutos, após esse tempo, retire o papel alumínio e termine de dourar o peixe e as batatas.

Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33189-corvina-assada-ao-alho-na-manteiga.html>