

CARANHA COM BATATA ASSADA

INGREDIENTES

- 1 xícara de suco de limão com arisco
- 1 xícara de molho shoyu
- 1/2 xícara de azeite de oliva
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1 xícara de cebolinha picada
- 3 batatas grandes
- 1 caranha de 1 kg aproximadamente

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o suco de limão e o molho shoyu.

Corte o tomate e a cebola em rodela e recheie o peixe por dentro.

Depois de recheado despeje meia xícara de azeite em todo o peixe.

Em seguida coloque o peixe em uma travessa e cubra com papel alumínio.

Coloque no forno durante 30 minutos em temperatura a 180°C.

Corte as batatas em rodela finas, coloque em outra travessa com azeite de oliva, tempere com sal e se quiser orégano e leve ao forno durante 20 a 30 minutos.

Depois de retirar o peixe do forno retire o papel alumínio e coloque mais 1/2 xícara de azeite de oliva sobre o peixe.

Volte ao forno para dourar durante 30 minutos.

Por último coloque as batatas ao redor do peixe e jogue a cebolinha picada por cima.

Sirva com arroz e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34182-caranha-com-batata-assada.html>