

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 rodelas 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 rodelas 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 papal 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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