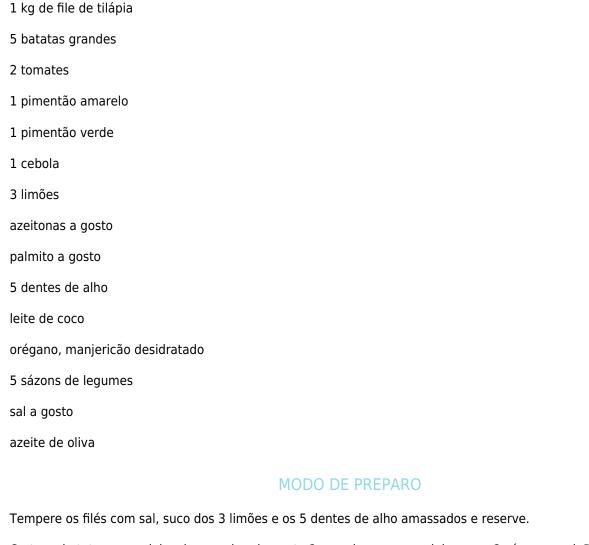
PEIXE COM LEGUMES

INGREDIENTES



Corte as batatas em rodelas de aproximadamente 2 cm e leve para cozinhar com 2 sázons e sal. Deixar 'al dente'.

Pique todos os temperos, inclusive as azeitonas e o palmito.

Coloque os filés em uma forma e coloque as rodelas de batatas já cozidas.

Com a cebola em rodelas espalhe sobre as batatas e em seguida o resto dos ingredientes.

Em uma vasilha pequena despeje o leite de coco e acrescente o resto dos sázons, o orégano, manjericão e uma pitada de sal. Despeje sobre o peixe.

Regue com azeite de oliva, e leve assar por cerca de 1 hora e 10 minutos em forno preaquecido a 180°C.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37015-peixe-com-legumes.html