CORVINA ASSADA AO FORNO COM VINHO BRANCO SECO

INGREDIENTES

1 kg de corvina (inteira ou em postas)

alho e sal (a gosto)

50 ml de vinho branco seco

50 ml de azeite de oliva

curry (a gosto)

1 colher de sopa de colorau

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

2 cebolas

2 tomates

4 batatas grandes

150 g de azeitonas pretas

salsa e cebolinha

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com alho, sal e curry (se for assar o peixe inteiro faça cortes a cada 5 cm aproximadamente para facilitar a penetração dos tempero).

Acrescente o azeite de oliva e o vinho branco seco.

Deixe descansar por no mínimo 4 horas.

Retire-o do descanso e salpique colorau nos dois lados do peixe.

Forre a assadeira com camadas de cebola, pimentão amarelo, pimentão vermelho, tomates e as batatas cortadas em rodelas ou ao meio.

Acomode o peixe na assadeira, acrescente as azeitonas pretas e cubra a assadeira com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 50 minutos (ou até que o peixe e as batatas estejam douradas).

Retire-o do forno, enfeite-o com salsa e cebolinha picadas e sirva com arroz, legumes e um vinho frizante branco.

Bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38181-corvina-assada-ao-forno-com-vinho-branco-seco.html