

PEIXE ASSADO NA CROSTA DE SAL

INGREDIENTES

1 peixe inteiro de 3 kg (de preferência peixe de couro grosso)

3 kg de sal grosso

3 ovos

1 ramo de salsa

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe limpo em uma assadeira untada com o azeite de oliva.

Faça uma pasta com a salsa bem picada e um pouco de azeite e recheie todo o interior do peixe e por fora também.

Em uma tigelata bata os três ovos e acrescente a salsa.

Misture os o sal grosso.

Finalize fazendo uma crosta cobrindo todo peixe sem deixar aberturas , em seguida leve ao forno.

Retire após cinquenta minutos, com um martelinho de madeira quebre a crosta e se sirva.

Você pode acompanhar com arroz solto e uma farofa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39483-peixe-assado-na-crosta-de-sal.html>