

PEIXE AO FORNO COM PIRÃO DE AIPIM

INGREDIENTES

1 peixe corvina grande
2 limoes
alho a gosto
sal a gosto
1 pimenta cominho
1 kg de aipim cozido e espremido
200 ml de leite
1 maço de coentro
1 cebola grande
1 pimentão
papel alumínio

MODO DE PREPARO

Lave o peixe com limão e tempere com sal e pimenta cominho, coentro, cebola e pimentão. Reserve.

Cozinhe o aipim na panela pressão por dez minutos.

Amasse bem fazendo um purê, acrescente o leite.

Pegue o peixe reservado e recheie com o purê.

Enrole com papel alumínio e leve numa assadeira ao forno a 180°C por 30 minutos.

Retire o papel e deixe mais 10 minutos.

Retire e siva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40547-peixe-ao-forno-com-pirao-de-aipim.html>