PORQUINHO AO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de peixe porquinho inteiro sem a cabeça

1 cebola inteira cortada em rodelas

1 pimentão verde ou amarelo cortado em rodelas

4 cabeças de alho picada

2 tomates cortados em cubos

Cebolinha picada a gosto

1/2 colher de ajinomoto

sal a gosto

5 batatas cortadas em cubos

salsinha ou quento picado a gosto

azeite

1 limão grande

1 garrafa pequena de leite de coco qualquer marca

1 pacotinho de sazón para peixes 5 g

MODO DE PREPARO

Pique o alho e as cebola em rodelas.

Deixe o peixe na assadeira coberto com suco de limão e sal a gosto.

Corte o pimentão, o tomate e as batatas, colocando-as na assadeira com o azeite de fundo

Jogue o pacotinho de sazón.

Misture tudo na própria assadeira, deixe descansar por uma hora ou de um dia para o outro, assim o tempero pega gosto no peixe mais facilmente.

Em um pote, coloque o leite de coco com o Ajinomoto, e a cebolinha picada, tudo misturado. Deixe separado para usar depois.

Coloque para assar em fogo alto, Assim que der o tempo de 1 hora, jogue o leite de coco separado no pote em cima do Peixe e das batatas. Tampe com papel alumínio e deixe assar por mais alguns minutos.

Assim que estiver pronto, sirva. Fica uma delícia e com uma aparência bem caseira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42213-porquinho-ao-forno.html