

PEIXE ASSADO NO MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

- 1 namorado limpo e fresco
- 2 cebolas 1 sachê de extrato de tomate
- 1 caldo de legumes
- cenoura e batata picada

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe, coloque em um tabuleiro.

Coloque as batatas e cenouras para o molho.

Accrescente em uma panela o extrato o caldo de legumes a cebola picada deixe pegar o cheiro;

Derrame em cima do peixe no forno a 140°C por 15 a 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42911-peixe-assado-no-molho-especial.html>