PEIXE BAIANO

INGREDIENTES

1 peixe - grande
Camarão
1 batata
3 cebolas
2 tomates
1 pimentão
1 dente de alho
Azeite de oliva
Óleo
Pimenta-do-reino
1 sachê de sazón, para peixe
Sal
Papel alumínio
Manteiga

MODO DE PREPARO

Lave e limpe o peixe.

Corte todos os temperos, exceto a batata e 2 cebolas.

Lave bem os camarões, pegue a cebola, o alho e pimentão e coloque em uma panela com o azeite, pimenta do reino e o sachê.

Em seguida colocar os camarões e deixar por 2 minutos.

Corte as 2 cebolas e a batata em rodelas e reserve.

Forre uma assadeira com papel alumínio.

Pegue aproximadamente 40 cm de papel alumínio coloque as cebolas e batata e o peixe em cima, abra o peixe, coloque os camarões temperados, feche.

Com o peixe todo recheado, pincele com manteiga.

Coloque o azeite de oliva por cima, se preferir pode colocar um pouco de vinho, 5 colheres de chá.

Deixe o peixe descansar na geladeira por 15 minutos, feito isso coloque no forno, deixe assar por 1 hora e 30 minutos.

Quando for necessário virar o peixe, lembre que a assadeira está coberta de papel alumínio, e o peixe também, então só é virar o peixe para a assadeira coberta.

Bom apetite, uma boa farofa cairá muito bem!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43569-peixe-baiano.html>