PESCADA NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de pescada espalmada congelada

1 cebola

2 tomates Débora

1/2 de pimentão verde pequeno

1/6 de pimentão amarelo pequeno

3 dentes de alho

1 limão

2 colheres de sopa de cebolinha picada

Azeite

Sal

MODO DE PREPARO

Descongele a pescada e descarte toda a água. Retire a linha central onde fica a fileira de espinhas.

Tempere com sal, alho amassado e cebolinha. Reserve

Pique o tomate em cubinhos, descarte a semente. Pique também a cebola e os pimentões em cubinhos.

Ligue o forno a 230°C.

Em uma assadeira anti-aderente, coloque um fio de azeite. Arrume a pescada. Coloque mais um pouco de azeite. Regue com o suco do limão. Por cima, salpique os cubinhos de tomate, cebola e pimentões. Salpique um pouco de sal e regue mais azeite.

Cubra com papel alumínio. Leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe no forno a 250°C até a água evaporar. Isso demora aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44678-pescada-no-forno.html