

CORVINA AO FORNO AO MOLHO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

Corvina inteira
tempero
alho desidratado
2 limões
pimenta-do-reino
sal a gosto
2 cebolas
1 pimentão
2 tomates
azeite à vontade
500 g de camarão
Sazón tempero nordestino
salsa
extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com os limão alho desidratado e pimenta-do-reino e sal.

Em uma panela coloque tudo picadinho, 1 cebola, tomate, os camarões e sazón e azeite extrato de tomate, reserve.

No tabuleiro untado com azeite coloque o peixe, molho de camarão por cima, as cebolas, pimentão, tomate cortado em rodela, salsa e azeite.

Leve ao forno por 35 minutos e está pronto.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45054-corvina-ao-forno-ao-molho-de-camarao.html>