

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 rodelas, 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-crvina-ao-forno-ao-molho-de-camarao.html>