

PEIXADA DA TIA ANGÉLICA

INGREDIENTES

6 postas de anchova ou tainha
5 batatas com casca bem lavadas e cortadas em fatias meia grossas
1 pimentão verde em rodela
1/2 pimentão vermelho ou amarelo em rodela
1 cebola em rodela
2 tomates em fatias
1/2 copo de vinho tinto seco
1 fio de azeite de oliva
3 dentes alho picado
Sal, pimenta, cominho, orégano, alecrim, orégano a gosto
cebolinha e salsinha

MODO DE PREPARO

Coloque as postas de molho no vinho com sal, pimenta, cominho, orégano, alecrim e deixe por pelo menos 3 horas para pegar gosto.

Em uma assadeira refratária coloque as batatas faça como uma cama para as postas de peixe.

Coloque as postas e por cima adicione a cebola, os pimentões, o tomate, o fio de óleo e o o vinho com os temperos, se necessário coloque um pouquinho de sal nas batatas antes de colocar na assadeira.

Tampe com papel alumínio e leve ao forno por 45 minutos mais ou menos, quando chegar a 30 minutos retire o papel alumínio e deixe terminar de assar retire do forno coloque salsinha e cebolinha.

Sirva com arroz ou polenta mole uma salada de folhas e uma boa taça de vinho.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47348-peixada-da-tia-angelica.html>