

PEIXE PRÁTICO E DELICIOSO

INGREDIENTES

1 kg de cação em postas
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
2 tomates
1 cebola grande
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
gotas de limão
4 colheres de azeite extra virgem
2 folhas grandes de papel alumínio

MODO DE PREPARO

Limpe e seque o peixe e tempere com sal e pimenta.
Corte os legumes em rodela e misture bem.
Tempere com sal, pimenta e uma colher de azeite.
Unte uma folha de papel alumínio com azeite.
Coloque uma camada de legumes espalhando bem.
Por cima a metade do peixe e outra camada de legumes.
Dobre o papel formando um envelope.
Faça o mesmo com a outra metade do peixe.
Leve ao forno quente em uma assadeira por cerca de 15 minutos.
Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47569-peixe-pratico-e-delicioso.html>