

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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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