

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>