

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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