FILÉ DE CURVINA NO FORNO

INGREDIENTES

1/2 kg de filé de corvina

2 dentes de alho amassados

3 limões

pimenta-do-reino e sal a gosto

1 pimentão em fatias finas

1 cebola média em fatias finas

3 tomates sem sementes picados

2 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas

1 xícara de cheiro verde picado

1 e 1/2 xícara de azeite

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Tempere os filés com o alho limão sal e pimenta.

Em um pirex médio espalhe metade do azeite (reserve o resto).

Coloque os filés um do lado do outro.

Por cima os tomates, a cebola os pimentões, as azeitonas e por último o cheiro verde.

Leve ao forno pré aquecido com papel alumínio por 15 minutos.

Retire o papel e deixe por mais 25 minutos em forno médio.

Tire do forno regue com o resto do azeite e sirva quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50411-file-de-curvina-no-forno.html