

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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