

# 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>