

CORVINA NO FORNO

INGREDIENTES

Corvina de 1,5 kg
Sal com cheiro verde (salsa, manjericão e salvia)
Pimenta-do-reino
Manteiga
2 cebolas
3 tomates
Mostarda a gosto
Alecrim
Alcaparra a gosto
Azeitona a gosto
3 batatinhas
2 limões
1 colher de shoyu

MODO DE PREPARO

Deixe a corvina marinando no limão por 15 minutos.
Depois coloque sal com cheiro verde e coloque manteiga na parte do osso.
Coloque para assar no forno por 40 minutos.
Prepare o vinagrete com cebola, tomates, alecrim, mostarda, alcaparra, azeitonas picadas, shoyu a gosto.
Coloque no peixe deixe assar por 20 minutos.
Sirva com arroz branco bom apetite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53323-corvina-no-forno.html>