

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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