PESCADA BRANCA AO FORNO

INGREDIENTES

5 pescadas brancas inteiras e limpas

½ xícara de azeite

2 colheres de vinagre

1 colher (pequena) de orégano

1 colher (pequena) de salsa desidratada

2 folhas de louro

2 dentes de alho

Cebolinha e alecrim picados

½ limão

Pimentão e cebola

Sal

MODO DE PREPARO

Esprema o limão sobre o peixe, salpique um pouco de sal e reserve.

Misture em uma xícara o azeite, o vinagre, a cebolinha, o alecrim, o orégano, a salsa, os alhos, as folhas de louro picadas e uma colher pequena de sal.

Unte uma travessa (de vidro) com margarina, em seguida disponha algumas rodelas de pimenta e cebola, coloque os peixes e jogue o molho sobre eles finalizando com mais algumas rodelas de pimentão e cebola.

Leve ao forno por 35 minutos (não precisa cobrir com alumínio).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53524-pescada-branca-ao-forno.html