

# 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 rodela de pimenta e cebola, coloque os peixes e jogue o molho sobre eles finalizando com mais algumas rodela 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>