

# ATUM ASSADO COM BATATAS

## INGREDIENTES

- 3 pimentões 1 de cada cor a (amarelo, vermelho e verde)
- 6 batatas médias
- 4 cebolas
- 1 atum de mais ou menos 11/2
- 1/2 xícara de orégano
- 1/2 colher de sopa de açafreão
- 1/2 colher de sopa tempero baiano ou pimenta de cominho
- 1/2 xícara de azeite
- Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque o sal, orégano, metade da xícara de azeite, o tempero baiano ou a pimenta de cominho, açafreão, misture tudo e passe no peixe (passar bem dentro do peixe para não ficar sem sal).

Em uma panela coloque as batatas para dar uma pré-cozida e depois cortalas em redelas. Cortar também os pimentões e as cebolas, todos em rodela finas.

Depois do tempo esperado para assar, fazer uma cama com os pimentões e as cebolas (tudo misturado para dar gosto no peixe).

Depois coloque o peixe e do lado dele as batatas cortadas em rodela, salpique mais orégano por cima das batatas, azeite à vontade e sal a gosto para finalizar.

Leve ao forno por cerca de 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54531-atum-assado-com-batatas.html>