DOURADO NO FORNO COM BATATAS

INGREDIENTES

2 dourados médios

2 batatas médias cortadas em rodelas

4 dentes de alho descascado

2 colheres (sopa) de salsinha picada

sal

1/2 limão

Se quiser acrescente um pouco de sazón para peixe

óleo ou manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Limpe bem os dourados e deixe descansar.

Enquanto isso em um pilãozinho coloque o alho, a salsinha e o sal, amasse bem.

Depois tempere os dourados com limão primeiro e logo com a mistura de alho salsinha e sal, se usar tempero para peixe coloque-o por último e reserve por pelo menos 1/2 hora para pegar um gostinho melhor.

Em um tabuleiro untado coloque as douradas juntamente com as batatas em rodelas, cubra com papel aluminio e leve ao forno pré-aquecido por 20 minutos, depois desse tempo tire o papel e deixe por mais 20 minutos ou até ficarem douradinhas por cima!

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54563-dourado-no-forno-com-batatas.html