

CAÇAROLA DE PESCADA AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de file de pescada

2 colheres (sopa) de azeite

2 cebolas cortadas em rodelas

2 dentes de alho picados

2 tomates cortados em rodela

1/2 vidro de leite de coco

pimenta-do-reino, salsinha picada e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e pimenta

Em uma assadeira coloque o azeite, a cebola e o alho

Acrescente os filés de pescada e coloque os tomates por cima do peixe tempere com sal e pimenta

Adicione o leite de coco e cubra com papel alumínio

Leve ao forno por 30 minutos

Tire do forno e polvilhe a salsinha

Sirva com legumes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7708-cacarola-de-pescada-ao-forno.html>