



Receita de Peixe Assado no Forno à Moda da Casa



Tempo de preparo: 30 mins
Tempo de cozimento: 20 mins
Tempo total: 50 mins

Comece agora mesmo esta receita saborosa de peixe assado no forno.

Ingredientes

- 1, 5 kg de filé de peixe
- 3 batatas cortadas em rodela
- 1 cebola média cortada em rodela finas
- 1 tomate, sem casca e sem sementes, picado
- Ervas a gosto (louro, manjerona, salsinha)
- 100 ml de leite de coco
- Sal
- Pimenta do reino
- Azeite

Instruções

1. Lave os filés e coloque-os em uma assadeira
2. Cubra-os com as batatas, a cebola e o tomate
3. Salpique com as ervas picadinhas e tempere com sal, pimenta do reino e um filete de azeite de oliva
4. Regue tudo com o leite de côco
5. Cubra com papel alumínio e leve ao forno em temperatura alta por aproximadamente 20 minutos.
6. Sirva acompanhado de arroz

Esperamos vocês na Empório Temperos!!!

www.emporiotemperos.com.br