

Peixe Assado no Forno

Peixe —       ⌚ 40 min 👤 4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/peixe-assado-no-forno



Confeção

1. Corta-se as cebolas, o tomate, o pimento, o alho francês e os alhos para uma tigela e mistura-se tudo. Recheia-se a barriga do peixe depois de untá-la com azeite. O que restar, mistura-se com as batatas e coloca-se tudo num tabuleiro. Rega-se com o vinho ou cerveja, coloca-se azeite e sal por cima q.b. Vai ao forno.

Ingredientes

1 peixe inteiro (pargo ou outro) com a barriga aberta (quase escalado)
1 alho francês
2 cebolas grandes
1 pimento encarnado
1 tomate fresco
4 dentes de alhos
Sal e azeite q.b.
1 kg de batatas (grandes cortadas em quartos ou pequenas e previamente escaldadas)
Vinho branco ou cerveja dependendo da preferência.