

# PEIXE ASSADO

## INGREDIENTES

1 kg de peixe cação  
2 cebolas  
2 tomates  
2 pimentões verdes  
2 pimentões vermelhos  
1 vidro de leite de coco  
pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
pimenta dedo-de-moça  
1 limão (suco)  
alho a gosto  
azeite extra virgem a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal, limão, pimenta  
Pegue um refratário de vidro e monte camadas  
A primeira camada é o peixe, o caldo e seus temperos  
A segunda camada é de pimentões fatiados  
A terceira camada são cebolas fatiadas  
A quarta camada são tomates  
Por último, regue com o leite de coco e o azeite extra virgem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/11776-peixe-assado.html>