PEIXE ASSADO DA DÉIA

INGREDIENTES

1 peixe de sua preferência

2 cebolas

3 dentes de alho

sal e pimenta a gosto

1 molho de tomate ou 2 tomates

1 pote de requeijão

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Forre uma forma com o papel

Com o peixe descongelado, faça um corte e retire a cabeça

Aprofunde o corte até que ele fique totalmente aberto e encostado no fundo da forma

Eu costumo usar um peixe do tamanho da forma, assim não escorre molho (geralmente em torno de 2kg)

Cubra com papel

Enquanto assa, refogue a cebola e o alho

Caso opte por usar tomates, refogue junto e reserve o molho

Retire a forma e veja se esté molhado o peixe, se estiver, prove o sal, retire o espinhaço e os espinhos maiores

Quando o peixe secar, retire do forno

Acrescente o molho em toda a superficie do peixe, (se for usar molho de tomate, cubra com a cebola, após o molho de tomate)

Quando dourar o requeijao está pronto

Cuidado ao servir para não retirar junto as escamas do peixe, que ficam no fundo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/5358-peixe-assado-da-deia.html