

DOURADA ASSADA NO FORNO COM MINI PIMENTOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

2 douradas médias ou 4 pequenas
400g de batatinhas para assar
200g de mini pimentos coloridos
2 ramos de tomates mini
½ cebola grande cortada em rodelas meia lua
4 dentes de alho esmagados com casca
Cebolinho fresco q.b.
2 folhas de louro cortadas ao meio
60 ml de Vinho do Porto branco
Azeite q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 10.00 € | Custo por pessoa: 2.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/dourada-assada-no-forno-mini-pimentos-41420/>

PREPARAÇÃO

1. Tempere o peixe de ambos os lados com sal e pimenta.
2. Num tabuleiro de ir ao forno, de preferência de barro, espalhe azeite suficiente para cobrir o fundo. Por cima, espalhe os alhos, as folhas de louro, a cebola e cebolinho.
3. Coloque o peixe por cima e à volta, espalhe as batatas e os pimentos coloridos inteiros. Por cima do peixe, coloque as ramas de tomates.
4. Tempere as batatas com umas pedrinhas de sal. Por fim, regue tudo com o Vinho do Porto e mais um pouco de azeite.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 200°C e deixe assar durante 45 minutos. Depois de tudo assado e loirinho, retire e sirva. Acompanhe este prato com legumes cozidos. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com