

Peixe assado no forno



Grau de Dificuldade: Simples

Custo da Refeição: Médio

Tempo Preparação: 20 minutos

Tempo Cozedura: 30/40 minutos

Doses: 2

INGREDIENTES

- 1 pargo/dourada/sargo/etc
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- 4 colheres de sopa de polpa de tomate (ou 1 tomate maduro aos pedaços)
- 1,5 colheres de sopa de molho *pesto rosso* (ou massa pimentão)
- 100ml de vinho branco
- 2 batatas grandes
- q.b. de azeite
- q.b. salsa
- q.b. sal

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Forrar o fundo do tabuleiro com a cebola às rodelas.
2. Adicionar o alho grosseiramente picado, louro, salsa, molho *pesto rosso*, tomate e sal.
3. Adicionar o vinho branco e azeite (cebola deve ficar coberta), e mexer tudo muito bem.
4. Dar 2 golpes no peixe e colocá-lo no tabuleiro.
5. Dispor as batatas à volta do peixe.
6. Banhar o peixe e batatas com o molho.

7. Levar ao forno a 190°C durante cerca de 30/40 minutos.