

Peixada de forno

INGREDIENTES:

- 1 kg de dourado em postas
- 3 tabletes de caldo de camarão
- Suco de um limão
- 1 colher (chá) de colorau
- 2 cebolas médias em rodela
- 4 dentes de alho amassados
- 2 folhas de louro
- 4 tomates maduros cortados em quatro partes
- 4 colheres (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO:

1. Limpe, lave bem as postas de peixe e deixe-as de molho no caldo de camarão dissolvido em meia xícara (chá) de água fervente e no suco de limão por 1 hora, no mínimo.
2. Em seguida, arrume em uma forma refratária as postas, o caldo do de molho, o colorau, a cebola, o alho, o louro, os tomates e o azeite.
3. Cubra tudo com papel de alumínio e leve ao forno baixo por cerca de 1 hora, de modo que após esse tempo o peixe tenha soltado bastante líquido.
4. Espete o peixe com o garfo e, se estiver macio, retire o papel de alumínio e mantenha-o no forno fraco por mais 20 minutos para que o peixe doure levemente.
5. Sirva com batatas cozidas cortadas grosseiramente e passada na manteiga.
6. DICAS: O peixe utilizado deve ser de água doce, portanto o dourado pode ser substituído por pintado, curimatá, tucunaré, mandi.