

Peixe assado com Creme de Cebola

Ingredientes

- ✓ 1 pacote de pó para sopa de creme de cebola (68g)
- ✓ 500gr de filé de peixe (merluza, corvina, etc.)
- ✓ 1 vidro de leite de coco (200g)
- ✓ 1 colher (sopa) de azeite
- ✓ salsa picada para polvilhar
- ✓ óleo para untar.
- ✓

Modo de Preparo

Coloque o pó para sopa de creme de cebola em um prato e reserve. Umedeça os filés de peixe levemente com água e passe no pó reservado, tomando cuidado para não exagerar e salgar demais.

Coloque os filés em um refratário untado com óleo e regue com o leite de coco, mas sem deixar o peixe imerso. Regue com o azeite e leve ao forno alto, pré-aquecido, por 25 minutos ou até o leite de coco secar. Polvilhe com salsa e, se desejar, sirva acompanhado de salada de legumes.