

Tucunaré ao Mediterrâneo

Ingredientes:

- ✓ 1 tucunaré de 1 1/2kg
- ✓ 1/2kg de batata grande
- ✓ 1/2kg de cebola grande
- ✓ 3 tomates
- ✓ pimenta calabresa a gosto
- ✓ salsinha a gosto
- ✓ 3 limões
- ✓ sal grosso a gosto
- ✓ 1 lata pequena de azeite
- ✓ 5 colheres de vinho branco
- ✓ orégano a gosto

Modo de preparo

Prepare o tucunaré com 2 limões partidos ao meio, que deverão esfregar todo o peixe por dentro e por fora para retirar qualquer gosto forte. Coloque em uma vasilha, o azeite, o sal grosso, o vinho e coloque o peixe em descanso por 15 minutos.

Durante o descanso, prepare em uma vasilha à parte, sal grosso, pimenta calabresa, salsinha, orégano e um pouco de azeite. Passe o peixe para uma forma média e espalhe o tempero preparado.

Forre uma forma média com rodela de 0,5cm aproximadamente, cubra com rodela de 0,5cm aproximadamente de cebola, coloque o peixe temperado, coloque o molho de descanso e coloque sobre o peixe.

Por cima, coloque rodela de 0,5cm aproximadamente de tomates e leve ao forno quente por mais ou menos 1 hora.

fonte: www.maisvc.globo.com