

Peixe no envelope

Ingredientes:

500g de peixe

400g de legumes variados (pimentão, cenoura, cebola, tomate...)

70g de azeitonas, alcaparras ou outros ingredientes de sua preferencia

Azeite, sal e pimenta, tomilho

Modo de preparo:

Limpar e cortar o peixe em postas. Temperar com sal e pimenta.

Cortar os legumes em julienne (palitos finos e uniformes) e retirar os caroços das azeitonas.

Selar as postas em uma frigideira com azeite de oliva, retirar e repetir o processo com os legumes. Abrir uma folha de papel manteiga e montar o envelope com o peixe, os legumes e a azeitona.

Assar em forno alto por 20 minutos

