

Sugestão  
do Chef



# Goraz assado no forno à Portuguesa



## Ingredientes (4 pessoas)

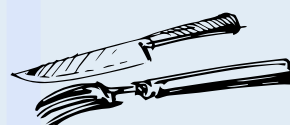
- 2 Goraz
- 1 kg de Batatas pequenas para assar
- 4 Tomates
- 2 Cebolas
- 4 Dentes de Alho
- Vinho branco q.b.
- Salsa picada q.b.
- Folha de Louro q.b.
- Pimenta preta q.b.
- Colorau q.b.
- Azeite q.b.
- Sal q.b.

## Confeção:

1. Tempere o peixe com sal, pimenta, colorau, vinho branco e azeite e reserve.
2. Num tabuleiro ou travessa para ir ao forno coloque uma cama de cebola com o alho esmagado e o tomate, adicione a batata e tempere com sal, pimenta, folhas de louro, dentes de alho esmagado, azeite e leve o peixe a assar com as batatas a 180 graus 40min.

## Preparação:

1. Peça na peixaria para amANHAR o peixe.
2. Lave descasque as batatas.
3. Descasque e corte a cebola em meias luas.
4. Pele o tomate e corte em cubos.
5. Lave e pique a salsa.
6. Esmague os dentes de alho com casca.



Bom apetite!

**Militantes do  
Bom, São e Local**

Faça as suas compras em [auchan.pt](http://auchan.pt).

 **Auchan**