



Corvina no Forno com Cebola e Batatinhas Assadas



Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Corvina Pescanova
- Sal q.b.
- 400 g de batatinhas
- 2 cebolas grandes
- Azeite q.b.
- 2 folhas de louro
- 50 ml de vinho branco



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min

Nº de pessoas

4 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Postas de Corvina e temperar de sal.
2. Descascar as batatinhas e cozer em água com sal por 10 min.
3. Cortar as cebolas em rodela finas e amolecer em azeite por 5 min.
4. Numa assadeira grande colocar a cebolada, dispor as Postas de Corvina em cima com as batatinhas cozidas em redor, juntar o louro, regar com o vinho branco e um fio de azeite e levar ao forno pré-aquecido a 180° por 20 a 25 min. aprox.