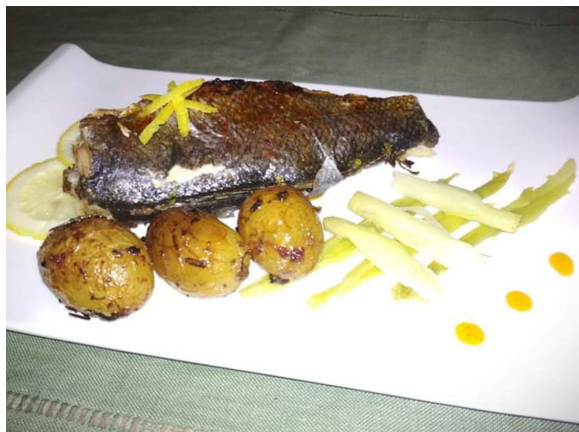


# ROBALO ASSADO



## CONFEÇÃO

1. Escaldar previamente as batatas durante 5 min em água a ferver.
2. Colocar todos os ingredientes na cuba, temperar com sal, limão, ervas e um fio de azeite e deixar cozinhar durante 20 min.
3. Se necessário, retirar o peixe e deixar as batatas durante mais tempo, a gosto.

## INGREDIENTES

- 2 ROBALOS SEM BARBATANA NEM CABEÇA
- BATATA PEQUENA NOVA
- 1 RAMO DE ALECRIM E SALSA
- 2 ALHOS PICADOS
- RASPAS DE MEIO LIMÃO E SUMO
- 2 TOMATES SEM PELE TRITURADOS
- 1 ALHO FRANCÊS INTEIRO, CORTADO A MEIO