

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

Papillote em Forma de Peixe

 15 min. Fácil Económico 2 doses

Ingredientes

1 lombo ou filete de peixe branco
2 c. de sopa de cenoura ralada grossa
5 fatias de curgete
4 fatias médias de alho francês
azeite q.b.

Informação nutricional

Energia	255,4 kcal	13%*
Proteínas	42,0 g	84%*
Lípidos	8,7 g	12%*
Hidratos de Carbono	2,5 g	1%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Numa travessa ou recipiente para ir ao forno, colocar o peixe sobre uma folha de papel vegetal. Temperar com sal e pimenta.
- 2 Em seguida colocar por cima as fatias de courgette, o alho francês e a cenoura ralada. Regar com um fio de azeite.
- 3 Dobrar o papel por cima do peixe, dobrar em todo o redor para formar a barriga de um peixe e recortar (vê a nossa vídeo receita).
- 4 Levar ao forno a 180°C por cerca de 15 minutos e servir com batatas cozidas.