

## Fish&Chips



Ingredientes: 0 unidade de postas de peixe á escolha  
0 unidade de batatas  
0 unidade de alho  
0 unidade de limão  
0 unidade de pimentão  
0 unidade de sal & pimenta  
0 unidade de salsa fresca  
0 unidade de rosmaninho  
0 unidade de margarina

### Instruções de preparação:

Pôr água a ferver numa caçarola e descascar as batatas. Cortá-las em pedaços de forma a ficarem do mesmo tamanho. Estando a água a ferver, colocar as batatas e cozer durante 5 minutos. As batatas devem ficar meio cozidas. Retirar as batatas do lume, regar com azeite, polvilhar com rosmaninho e levar ao forno a 200C. Embrulhar as postas de peixe em folhas de alumínio, com manteiga, sumo de limão, pimentão, salsa e alho esmagado. Colocar o peixe no forno ao mesmo tempo que as batatas e levar a assar durante 20-25 min. Tomar atenção às batatas para que não queimem. Servir com vegetais.

Sugestões Adicionais: