PEIXE RECHEADO E ASSADO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

1 peixe pacu ou tambaqui grande

1 cabeça de alho

sal a gosto

cheiro-verde bem picadinho a gosto

5 limões (suco)

azeite de oliva a gosto

molho de pimenta a gosto

Recheio:

1 cebola média

1 pimentão amarelo

1 pimentão verde

2 tomates maduros

500 g de farofa pronta

MODO DE PREPARO

Faça uma marinada com o sal, a pimenta, cheiro

Acrescente o suco de quatro limões dez minutos antes de assar

Pique a cebola bem fina e em quadradinhos

Corte em quadrados pequenos os pimentões e os tomates

Tempere a cebola, os pimentões e tomates com o suco de um limão, azeite a uma pitada de sal

Misture a farofa com os legumes temperados anteriormente

Quando for colocar o peixe na grelha, encha

Grelhe o peixe na brasa dos dois lados, com cuidado para não sair o recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11411-peixe-recheado-e-assado-na-churrasqueira.html