TAMBAQUI NA CHURRASQUEIRA COM FOLHA DE BANANEIRA

INGREDIENTES

1 tambaqui de 3 a 4kg sem escamas e vísceras

6 limões

1 colher (sobremesa) rasa de sal

6 dentes de alho espremidos

6 dentes de alho cortado em rodelas

1 colher (sopa) de alecrim

1 tomate grande

1 cebola grande

1 pimentão

cheiro-verde a gosto

azeite

2 folhas de bananeira

MODO DE PREPARO

Extraia o suco dos 6 limões, acrescente sal, alecrim, alho espremido e misture bem

Regue o peixe por dentro , por fora e reserve por 2 horas para pegar gosto

Corte em cubos o tomate, pimentão, cebola, cheiro-verde, misture com alho cortado em rodelas e misture. Recheie o peixe.

Lavar as folhas de bananeira com água e detergente

Unte a parte branca da folha de bananeira com azeite. Embrulhe o peixe temperado e recheado com a folha de bananeira

Levar à churrasqueira por 2 horas com brasa de carvão ou lenha, em grelha a 40 cm de altura. Virar o peixe a cada 20 minutos para assar de ambos lados de forma igual.

Servir com arroz de açafrão e molho de iogurte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13348-tambaqui-na-churrasqueira-com-folha-de-bananeira.html