

TAINHA E BAGRE ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de tainha
1 bagre pequeno
1/2 cebola
4 dentes de alho
1/2 pimentão verde
1 tomate
Coentro a gosto
3 batatas grandes
2 colheres de mostarda (opcional)
Vinagre a gosto
3 colheres de maionese
sal
tempero pronto (opcional)

MODO DE PREPARO

Limpe os peixes e reserve com um pouco de vinagre e sal.

Forre com papel alumínio uma forma.

Coloque os peixes na forma, pique todos do temperos: alho, cebola, coentro, pimentão e tomate.

Depois de cortados, coloque todos em uma vasilha e misture tudo com a maionese e a mostarda e adicione sal e o tempero pronto.

Coloque essa mistura dentro dos peixes e por cima deles, corte as batatas e coloque ao lado dos peixes e passe a mistura nas batatas.

Preaqueça o forno a 180°C, cubra com papel alumínio os peixes e as batatas.

Coloque a forma no forno para assar na temperatura de 210°C a 240°C.

Após cozido, retire todo o papel alumínio e deixe dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15961-tainha-e-bagre-assado.html>