

## 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 os 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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