TAMBAQUI ASSADO NA FAROFA DE CASTANHA

INGREDIENTES

4 filés de tambaqui de 200 g cada (a receita pode ser realizada com outro tipo de peixe)

8 laranjas médias

2 cebolas grandes

100 g de tucumã picado

Limão

Tempero a base de alho, alecrim, pimenta-do-reino e sal rosa

300 g de castanha do pará ralada

Azeite de oliva para selar o peixe e refogar as cebolas

MODO DE PREPARO

Limpe o peixe com limão e deixe de molho durante 10 minutos.

Tempere o peixe com o alho amassado, pimenta, cominho, sal rosa e alecrim, e deixe descansar por mais 15 minutos.

Empane o peixe na farofa de castanha e sele na frigideira com um fio de azeite de oliva.

Faça um suco de 8 laranjas, pique a cebola em tiras finas e refogue a cebola com a metade do suco de laranja (a outra metade do suco você utilizará para regar o peixe) e 1 fio de azeite de oliva.

Unte uma assadeira teflon com azeite de oliva, e em seguida, coloque o peixe e a cebola refogada.

Ponha mais farofa de castanha por cima, juntamente com o tucumã picado, e regue com suco de laranja.

Leve ao forno e deixe dourar por 20 minutos.

Em seguida, retire do forno e está pronto para servir!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16035-tambaqui-assado-na-farofa-de-castanha.html