

TAMBAQUI ASSADO DE CLEIMAR E RAILANE

INGREDIENTES

2 kg de tambaqui

5 dentes de alho

2 colheres (chá) de azeite

2 colheres (chá) de óleo

1 limão grande

Pimenta do reino, coentro, sal e cebolinha a gosto

1 cebola média

500 gr de batata (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma tábua de corte, faça cortes de dois dedos dos dois lado do peixe e depois coloque numa assadeira.

Pegue o alho, amasse com o sal e passe na parte externa e interna do peixe.

Esprema o limão sobre o peixe, assim como pimenta do reino.

Pique a cebolinha, o coentro, corte a cebola e coloque dentro do peixe.

Jogue o azeite e o óleo sobre o peixe.

Corte as batatas em rodela de 0,5 cm.

Leve o peixe ao forno 350°C e após 15 minutos coloque as rodela ao redor do tambaqui.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16515-tambaqui-assado-de-cleimar-e-railane.html>