

# PEIXE ASSADO DO BETÃO

## INGREDIENTES

1 peixe inteiro limpo e aberto para rechear. pode ser pacu, tambaqui ou curvina  
1 maço de couve  
200 g alcaparra  
1 xícara farinha mandioca crua  
5 dentes de alho  
2 cebolas cortadas em rodela grossas  
2 batatas grandes cortadas em rodela grossas  
1 cenoura cortada em rodela grossas  
tiras de pimentão verde, vermelho e amarelo a gosto  
suco 1 limão  
1 tempero em pó amarelo  
2 colheres cheias manteiga  
azeite  
sal  
pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com limão, sal, pimenta e o tempero em pó e deixe marinar.

Corte a couve bem fininha e frite ela com cebola e alho.

Em uma frigideira, derreta as duas colheres de manteiga e junte as alcaparras.

Em seguida, misture as alcaparras com a couve e a farinha, fazendo assim uma farofa.

Após fria, recheie o peixe com esta farofa e os pimentões.

Em seguida, costure ele.

Em uma assadeira, faça uma cama de rodela de batata, cebola e cenoura.

Regue com azeite e coloque o peixe. regue novamente com azeite.

Coloque para assar em forno 180° C durante aproximadamente 35 a 45 minutos.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17177-peixe-assado-do-betao.html>