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 rodelas grossas

2 batatas grandes cortadas em rodelas grossas

1 cenoura cortada em rodelas 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 rodelas 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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