

PEIXE NO SACO

INGREDIENTES

1 tucunaré grande e limpo
suco de 1 limão
2 dente de alho
1 cebola
1 tomate
1 pimenta de cheiro
1 colher de sopa de azeite
1 saco de especial para ser utilizado no forno para assados
1 copo (180 ml) de molho shoyo
cheiro-verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com sal e limão e alho.

Recheie o peixe com o tomate, cebola, cheiro-verde e a pimenta de cheiro.

Coloque dentro do saco, despeje o shoyo, regue com o azeite feche o saco.

Deixe na geladeira de um dia para o outro.

Leve ao forno médio (180° C) por uns 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17543-peixe-no-saco.html>