

# PEIXE RECHEADO

## INGREDIENTES

peixe tambaqui  
2 limões grandes  
sal a gosto  
1 cebola grande  
2 dentes de alho  
1/2 de pimentão pequeno  
2 tomates  
1/2 maço de cheiro-verde  
1/2 maço de cebolinha  
1 caixa pequena de creme de leite  
azeite extravirgem a gosto  
2 colheres de manteiga

## MODO DE PREPARO

Lave bem o peixe com limão e sal.  
Dê alguns cortes no peixe para que o tempero penetre com facilidade.  
Escorra o limão.  
Separadamente corte todos os temperos em pedaços pequenos e misture com o creme de leite e sal a gosto.  
Recheie o peixe com os temperos.  
Passe a manteiga por fora do peixe e coloque na assadeira untada com azeite extravirgem.  
Coloque para assar em fogo médio por 60 minutos.  
Após esse período, acione o gratinador do forno ou aumente a temperatura por mais 20 minutos para dourar.  
Sirva com arroz, farofa e salada de sua preferência.  
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19922-peixe-rechado.html>