

# 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.

Passa 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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