

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>