

TAMBAQUI NO TUCUPI

INGREDIENTES

1 banda de tambaqui

1 litro de tucupi

5 maços de jambú

3 limões

1 maço de chicória

temperos: sal, açúcar, pimentão, açafrão, alho e cebola

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande despeje o tucupi, espere ferver bem, em torno de 30 minutos.

Prove sempre o tucupi, pois normalmente é um caldo azedo, adicione pequenas porções de açúcar para quebrar o azedume.

Após os 30 minutos, adicione os maços de jambú, chicória, alho e cebola (pode ser picado ou inteiro, fica a gosto), ferva por mais 20 minutos em fogo alto.

Pegue a banda de tambaqui e limpe com o suco dos limões, reserve um banda de limão para quando for adicionar ao forno.

Tempere a banda de tambaqui com sal a gosto, açafrão e um pouco de pimenta-do-reino moída.

Leve ao forno alto, por 30 a 40 minutos, o ponto do peixe é quando dourar.

Aquela banda de limão que foi reservada, coloque dentro do forno com a parte cortada para a bandeja e não deixe em contato com o peixe.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20433-tambaqui-no-tucupi.html>