

## TAINHA ASSADA

### INGREDIENTES

1 tainha inteira e limpa  
1 cebola picada em cubos  
1 tomate inteiro picado em cubos  
bacon cortados em cubos  
1 pimentão inteiro cortado em cubos  
500 g de camarão  
1 pacote de farinha de churrasco pronta  
papel-alumínio

### MODO DE PREPARO

Corte a cebola, pimentão, tomate e misture e reserve.

Frite o bacon e misture com os vegetais.

Frite o camarão e misture tudo junto.

E por último, coloque a farinha de churrasco.

Cloque tudo dentro da tainha, embrulhe-a no alumínio e coloque numa forma grande.

Leve ao forno por 1 hora e 30 minutos, depois sirva quente com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/21250-tainha-assada.html>