

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21250-tainha-assada.html>