

TILÁPIA NA BRASA

INGREDIENTES

800 g de tilápia

alecrim

3 dentes de alho

3 colheres de vinagre ou limão

sal a gosto

3 colheres de azeite

1/2 pimentão

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes dentro de um saco plástico e reserve por 10 minutos (pique alhos em cubinhos).

Coloque o pimentão dentro do peixe com o caldo.

Retire o peixe, embrulhe no papel-alumínio com um pouco do tempero.

Coloque o peixe em uma grelha, sobre a brasa.

Após 20 minutos, retire o papel-alumínio com cuidado, para não desfazer o peixe.

Volte para a brasa para dar uma tostadinha.

Após ficar crocante (dourado), retire e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21421-tilapia-na-brasa-2.html>