

TAMBAQUI RECHEADO ASSADO

INGREDIENTES

1 tambaqui inteiro limpo e lavado (ou pode ser o peixe da sua preferência)
1 pimentão verde
1 tomate
1 cebola
suco de 1 limão
1 cenoura
óleo ou azeite para regar a forma
sal, alecrim e pimenta-do-reino a gosto
batata cortada em palitos grandes

MODO DE PREPARO

Corte todos os legumes em cubinhos e reserve.

Deixe a metade da cebola, e corte em rodela, reserve.

Regue o peixe com o suco do limão (por dentro e por fora).

Tempere o peixe com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Insira todos os legumes cortados em cubinhos dentro do peixe.

Se necessário feche com 1 palito.

Cubra uma forma com papel-alumínio.

Insira as rodela de cebola no centro da forma, já com o papel alumínio.

Coloque o peixe sobre as cebolas.

Coloque as batatas ao lado do peixe, dentro do papel alumínio e coloque o alecrim por cima das batatas.

Se preferir, regue com um pouco de óleo ou azeite e feche o papel alumínio, envolvendo todo o peixe e as batatas, não deixando nenhuma entrada de vapor.

Leve ao forno desse jeito, por 40 minutos com a temperatura em 180° C.

Após os 40 minutos, retire o papel alumínio e deixe dourar por 30 minutos em fogo baixo, ou até secar a água.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22596-tambaqui-recheado-assado.html>