

PEIXE RECHEADO COM FAROFA DE CALABRESA

INGREDIENTES

1 peixe (curimba ou tilápia) grande e limpo

1 tomate

1/2 pimentão vermelho

1 linguiça calabresa

farofa temperada

suco de 1 limão

1 cabeça de alho batida com pouco sal

2 sachês de sazón para peixe (ou frango)

3 batatas cortadas em rodela grossas

óleo

cheiro-verde ou salsa a gosto

1/2 vidro de leite de coco

MODO DE PREPARO

Misture o alho, 1 sachê de sazón, um pouquinho de óleo e o limão em um pote e reserve.

Coloque o peixe limpo no recipiente em que for assá-lo.

Faça alguns cortes dos dois lados do peixe.

Jogue o caldo de alho e limão em cima dos cortes e dentro do peixe e repita do outro lado.

Cubra com papel-alumínio e deixe descansar por pelo menos 30 minutos.

Descasque a linguiça calabresa, rale e reserve.

Pique o tomate em cubinhos e reserve.

Pique o pimentão e o cheiro-verde como preferir e reserve.

Frite bem a calabresa com um pouquinho de óleo.

Quando estiver bem frita, adicione o tomate e deixe fritar.

Quando começar a soltar água, adicione o pimentão, o cheiro-verde e o leite de coco e mexa bem.

Deixe apurar por uns 5 minutos em fogo baixo ou até secar o caldo.

Desligue o fogo e coloque a farofa (quanto quiser).

Cozinhe as batatas em água e 1 sachê de sazón.

Deixe um pouquinho dura pra não desmanchar no forno.

Coloque o peixe em forno preaquecido e deixe assar por 15 minutos a 180° C (coberto com papel-alumínio).

Após 15 minutos, retire o peixe do forno e recheie com a metade da farofa.

Coloque as batatas em volta, em cima do caldo do peixe.

Volte ao forno sem papel-alumínio e deixe assar por mais 20 minutos.

Retire o peixe da assadeira e coloque em uma travessa de vidro.

Coloque o restante da farofa em volta e as batatas por cima.

Regue as batatas e farofa com um pouco do caldo do peixe e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23704-peixe-recheado-com-farofa-de-calabresa.html>