

PEIXE PIZZA

INGREDIENTES

- 1 peixe pacu ou tambaqui de no mínimo quatro kg (ou 2 peixes de 2 kg)
- 5 tomates
- 1 pacote de azeitona
- 1 vidro palmito
- 3 cebolas
- 1 lata de milho
- 400 g mussarela
- 2 bisnaga de requeijão
- 3 sazón
- 4 limão
- tempero completo a gosto

MODO DE PREPARO

Com o peixe limpo e aberto, tempere-o com limão e tempero completo.

Faça furos para que o tempero penetre e um vinagrete com o tomate, a cebola, o milho, o palmito, azeitona.

Tempere o vinagrete com limão e sazón.

Com o peixe em uma grelha devidamente encapada com papel-alumínio, coloque o vinagrete sobre o peixe como em uma pizza e leve-o à churrasqueira por 3 horas.

Assim que notar que o peixe estiver assado, coloque o requeijão e o queijo sobre o vinagrete.

Quando o queijo derreter, estará pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24452-peixe-pizza.html>