

PIAPARA AO VINAGRETE COM FAROFA DE BACON

INGREDIENTES

VINAGRETE:

Vinagrete: 1 cebola picada

2 tomates picados

1/2 pimentão verde picado

azeite, vinagre, sal e orégano a gosto

FAROFA:

Farofa: 1 xícara (chá) de bacon picado

3 xícaras (chá) de farofa temperada

1/2 xícara (chá) de cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, tempere a piapara com o sal, a pimenta-do-reino e o suco de limão, reserve.

Para o vinagrete, em outra tigela, misture a cebola, o tomate, o pimentão, azeite, vinagre, sal e orégano e reserve.

Em uma frigideira, em fogo médio, frite o bacon até dourar.

Acrescente a farofa e o cheiro-verde, misture e reserve.

Em uma grelha, coloque o peixe com o couro para baixo e asse por 15 minutos ou até perder o tom avermelhado.

Espalhe a maionese sobre o peixe grelhado, cubra com o vinagrete e asse por mais 15 minutos.

Sirva acompanhada com a farofa de bacon.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25403-piapara-ao-vinagrete-com-farofa-de-bacon.html>