

PIRARUCU À MODA TUBARÃO – FELÍCIO

INGREDIENTES

1 kg e 200 g de filé de pirarucu
4 tomates sem sementes
2 cebolas médias
1 pimentão
3 vidros pequenos de alcaparras
3 limões
tempero completo de alho e sal a gosto
sal a gosto
250 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o filé do pirarucu com os limões e o tempero completo, reserve.

Prepare vinagrete com os demais ingredientes, tomates sem sementes, cebolas, pimentão, alcaparras e sal, somente se necessário.

Forre um refratário com papel alumínio, coloque o filé de pirarucu escorrido (sem a água do limão), cubra com o vinagrete, acrescente o azeite e feche o papel alumínio.

Assar em forno temperatura de 250°C por 40 minutos.

Para acompanhamento, arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26150-pirarucu-a-moda-tubarao-felicio.html>