

PIZZA DE PEIXE GRELHADO

INGREDIENTES

1 peça inteira de peixe de escama
1 pote de requeijão
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
1 cebola picada
1 vidro de palmito picado
3 tomates picados
1 pimentão verde picado
queijo mozzarella a gosto
cebolinha verde e salsa a gosto
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, limpe o peixe, corte a cabeça e limpe por dentro (não tire o rabo e nem as escamas, pois elas que darão suporte ao peixe).

Depois de limpo, coloque o papel alumínio sobre uma grelha e, em seguida, coloque o peixe com a escama para baixo.

Ponha-o na churrasqueira, sem fogo alto, apenas na brasa.

Enquanto o peixe assa, prepare o molho da seguinte forma: junte o milho, a ervilha, o palmito, o tomate, a cebola, o pimentão e o requeijão.

Misture tudo, tempere-o à gosto e reserve.

Após o peixe pegar consistência de assado, vire-o e asse a carne.

Após assado, retire-o da churrasqueira e, com o auxílio de um garfo, desfie o peixe inteiro retirando toda espinha, (é uma procura minuciosa).

Após a retirada de toda espinha e a carne estiver desfiada, arrume sobre a escama (base da pizza).

Em seguida, jogue o molho reservado em cima, arrume-o e coloque mussarela fatiada até cobrir todo recheio.

Leve novamente a churrasqueira até que o queijo derreta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26647-pizza-de-peixe-grelhado.html>