

PEIXE ASSADO AO VINAGRETE COM LEITE DE COCO E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 peixe inteiro a sua escolha (de 3 a 5 kg)
- 6 tomates
- 2 cebolas grandes
- 2 colheres de alho frito (defumado)
- 4 copos de requeijão
- 1 vidro grande de leite de coco
- 1 vidro pequeno de molho de soja
- 1 maço de cheiro verde
- sal a gosto e azeite a gosto
- tempero para peixe (caseiro)

MODO DE PREPARO

Abra o peixe ao meio dividido, em dois sem desgrudar.

Em seguida, com uma faca, fure o peixe todo sem perfurar o couro.

Tempere o peixe com shoyu, azeite a gosto, tempero de Peixe e sal.

Pegue a grelha da churrasqueira e forre com duas camadas de papel alumínio, em seguida coloque o peixe com o lado do couro virado para o alumínio e coloque para assar.

Pegue o tomate, cebola e cheiro verde e pique em cubinhos, misture tudo com o leite de coco, se quiser coloque sal na mistura.

Acompanhe o peixe até soltar os espinhos.

Retire tudo o que puder em cima da churrasqueira mesmo.

Coloque vinagrete por todo o peixe e espere absorver.

Em seguida, coloque o requeijão e salpique o alho.

Espere borbulhar e sirva na própria churrasqueira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27944-peixe-assado-ao-vinagrete-com-leite-de-coco-e-requeijao.html>