

COSTELA DE TAMBAQUI GRELHADA DO BETÃO

INGREDIENTES

1 kg de costela de tambaqui

1/2 limão

100 ml vinagre

2 dentes de alho picado

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peixe na espessura de 4 cm.

Deixe a pele do peixe.

Tempere o peixe com o limão, vinagre, alho, pimenta-do-reino e sal.

Deixe marinar por 1 hora.

Coloque para assar na grelha, com a pele virada para baixo por, aproximadamente, 30 minutos ou até dourar.

Mantenha pelo menos 40 cm de distância da brasa.

Sirva com arroz branco.

Não precisa utilizar alumínio, pois este peixe solta gordura e não gruda na grelha e não fica seco.

Fica bem suculento!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28355-costela-de-tambaqui-grelhada-do-betao.html>