

TAMBAQUI GRELHADO

INGREDIENTES

PARA MARINAR:

Para marinar: 2 dentes de alho

1 colher de chá rasa de sal para cada kg de peixe

azeite, cebola e cebolinha a gosto

1 cebola média

1 tomate maduro sem semente

1 pimenta de sua preferência

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Divida o peixe em duas partes.

Para fazer a marinada, bata no liquidificador o sal, azeite, alho, cebola, cebolinha, pimenta, tomate e a água.

Em um recipiente, despeje este caldo sobre o peixe, até cobri-lo todo.

Deixe marinando neste tempero por 1 hora.

Para grelhar, deixe o peixe por 15 minutos na churrasqueira a distância de 40 cm da brasa, com a parte do couro para baixo.

Após 15 minutos, retire as espinhas que estão nas bandas, volte para a churrasqueira por mais 15 minutos de cada lado sempre regando com o tempero.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29315-tambaqui-grelhado.html>