

PEIXE RECHEADO DE NATAL

INGREDIENTES

- 1 peça de peixe inteira ou filé (namorado, salmão ou outro sem espinhos)
- 2 latas de creme de leite
- 2 latas de seleta de legumes
- 1 xícara de salsa, cebolinha, cebola e alho picados e a gosto
- sal para o caldo do tempero (use a quantidade a seu gosto)
- 2 envelopes de tempero em pó (sazón, maggi etc)
- batatas cozidas e refogadas na manteiga para decorar
- 1 agulha e fio de costura para fechar a peça

MODO DE PREPARO

No dia anterior (limpe o peixe se for peça inteira).

Corte os temperos (salsa, cebolinha, cebola, alho).

Misture-os numa vasilha com o tempero em pó e cubra com água.

Acrescente o sal a gosto de modo que fique no ponto de sua preferência.

Faça furos com o palito intercalados por toda a extensão da peça de peixe para que o tempero seja bem absorvido.

Coloque-o sobre a vasilha com tempero e deixe descansar por 24 horas, virando a peça de vez em quando, para que o tempero seja absorvido por igual.

No dia seguinte, retire o peixe do tempero e deixe escorrer bem sobre um escorredor.

Numa vasilha, escorra e misture a seleta com o creme de leite, acrescente um pouco de sal se necessário.

Abra o filé ao meio ou coloque este creme de legumes no centro do peixe de modo que fique bem recheado.

Espalhe o creme de leite por toda a extensão interna da peça.

Feche com agulha e fio de costura para que os ingredientes não escorram na hora de assar.

Envolva em papel alumínio bem fechado, coloque em uma forma e leve ao forno por 1 hora em temperatura média.

Após este tempo, retire o papel alumínio e deixe a peça secar no forno, hidratando com o próprio creme de leite/caldo que estiver escorrendo na forma.

Deixe no forno em fogo médio até que seque totalmente e fique levemente dourado.

Retire e decore com as batatas amanteigadas e salsinha a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30394-peixe-recheado-de-natal.html>