

TAMBAQUI NA BRASA

INGREDIENTES

1 tambaqui de 2 a 3 kilos cortado em banda

6 dentes de alho picado

4 limões

salsinha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o peixe em banda, tire a espinha e deixe no tempero por 1 hora (suco de limão, alho e sal).

Não retire a escama do peixe, isso ajuda a não grudar na grelha.

Asse as bandas do peixe por 30 minutos na churrasqueira com o lado da escama p/ baixo (vai ficar queimado mas não tem problema, pois o couro do peixe protege a carne).

Após os 30 minutos pode virar a grelha com a carne para o lado da brasa, deixe dourar por 10 minutos e é só servir e se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31251-tambaqui-na-brasa.html>