

TAMBAQUI RECHEADO

INGREDIENTES

1 tambaqui
3 tomates grandes cortados em rodela
2 cebolas grandes cortadas em rodela
1 pimentão cortado em rodela
alecrim a gosto
pimenta-do-reino a gosto
2 pimentas malaguetas inteiras
cominho a gosto
coentro a gosto
2 xícaras de azeite
sal grosso a gosto
limão a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o peixe.

Com as mãos tempere o peixe com sal grosso, limão, alecrim, pimenta-do-reino, cominho, coentro e regue todo o azeite, tempere também o interior do peixe.

Deixe marinando por 2 horas.

Abra o peixe e coloque as rodela de tomate, pimentão, cebola e pimenta malagueta.

Cubra a bandeja com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido e deixe por 40 minutos.

Abra o forno e retire a papel alumínio.

Reserve parte do caldo do peixe que estará na bandeja com muito cuidado, ele já estará cozido.

Deixe secar todo o resto do caldo e dourar.

Enquanto isso, em uma panela pequena ponha o caldo que retirou da bandeja do peixe e leve ao fogo baixo.

Adicione 1 colher de farinha de mandioca, pique 1 cebola ou cebolinha e desligue o fogo.

O pirão está pronto. Veja se o peixe está dourado e sirva-se.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32219-tambaqui-recheado.html>