

TAINHA À MODA KOJALOKOS

INGREDIENTES

2 tainhas médias
1 pimentão vermelho
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
2 tomates
2 cabeças de alho
1 cebola pequena
1 kg de batata
orégano
um molho de pimenta de média ardência
azeite de oliva
vinagre
um pouco de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

Corte o peixe pela barriga até dar uma abertura bacana.

Pegar a manteiga ou a margarina e untar a tainha toda.

Com o alho, a cebola, o pimentão de todas as cores e os tomates faça um molho vinagrete, juntos darão um sabor a mais sobre o peixe.

Pique todos os temperos e jogue por cima da barriga aberta da tainha.

Pegue as batatas e corte em rodela, coloque-as em volta do seu peixe pra que ele se equilibre. Coloque um pouco de manteiga ou margarina por cima do molho vinagrete e coloque sobre a tainha.

Colocar o orégano e o molho de pimenta.

Assar até ficar ao ponto se sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34132-tainha-a-moda-kojalokos.html>