

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 rodelas, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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