

# 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>