

PEIXE SIMPLES DA JUJU

INGREDIENTES

2 kg de peixe tambaqui(pode ser inteiro ou em bandas)

2 cebolas médias

6 tomates grandes

4 pimentas de cheiro(opcional)

cebolinha a gosto

coentro a gosto

2 colheres de sopa de alho socado com sal

6 limões

azeite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Esprema 3 limões e espalhe junto com o alho e cerca de meia colher de chá de sal(se tiver socado o alho com bastante sal não precisa colocar mais).Para começar passe o alho socado com sal por toda a parte de dentro do peixe (incluindo a cabeça).

Após feito isso deixe descansando enquanto prepara o vinagrete. Corte os tomates e cebolas em cubos médios, corte a pimenta-de-cheiro bem pequena.

Corte também cebolinha e coentro e misture todos em uma tigela. Tempere com limão restante, pouco sal, azeite a gosto como para um vinagrete padrão.

Coloque o peixe direto em uma assadeira sem papel alumínio. Despeje todo o vinagrete por cima do peixe cobrindo toda parte que tiver carne, incluindo a cabeça para não queimar. Coloque até o caldo do vinagrete que sobrar, pois é ele que vai ajudar o sabor a penetrar a carne.

Deixe assar por cerca de 1 hora em fogo alto, ou até o vinagrete começar a tostar por cima (não é necessário cobrir com papel alumínio).

Fica ótimo servido com arroz branco e purê de batatas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36781-peixe-simples-da-juju.html>