

PEIXE GRELHADO COM CAMARÃO

INGREDIENTES

1 tainha de aproximadamente 3 kg

1 kg de camarão grande

4 limões

sal grosso

azeite

MODO DE PREPARO

Abra a tainha pelas costas sem escamá-la, retire as víceras, barbatanas e guelras.

Lave com limão e água.

Pegue o suco de um limão e junte com sal grosso.

Lave o camarão com limão e sal, reserve.

Coloque a tainha sobre a grelha e tempere com o limão e sal grosso.

Coloque os camarões sobre o peixe e regue com azeite.

Deixe grelhar .

Sirva com arroz branco e salada a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39497-peixe-grelhado-com-camarao.html>