

PEIXE ASSADO (GRELHADO)

INGREDIENTES

400 g de peixe de sua preferência

Coentro

2 cebolas medias

4 dentes de alho

Suco de 2 limões

Temperos de sua preferência

MODO DE PREPARO

Primeiro limpe o peixe e abra-o para poder temperar.

Coloque no liquidificador o alho, cebola, coentro, suco dos limões e os temperos que desejar. Bata durante 3 minutos ou ate que pareça um suco.

Para facilitar, coloque o peixe sobre o papel alumínio, isso facilitará na hora de colocá-lo para assar.

Agora passe a mistura em todo o peixe. Pronto, agora só assar (no meu forno fica pronto em 25 minutos na temperatura de 200°C) ou grelhar (eu faço na churrasqueira elétrica, 15 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41242-peixe-assado-grelhado.html>