

TAÍNHA PRIMAVERA

INGREDIENTES

- 1 tainha de 1,5 kg
- 1 xícara de chá de de pimentão picado
- 1 xícara de chá de tomate picado
- 1 xícara de chá de cebola picada
- 1 lata de milho verde
- 1 xícara de chá de cheiro verde picada
- 1 pote de requeijão
- 50 g de queijo ralado
- Temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe a tainha, abra totalmente a barriga e retire todas as espinhas, inclusive a dorsal.

Tempere o peixe a gosto e adicione os ingredientes um a um em camadas deixando por último o requeijão e o queijo ralado.

Leve ao forno aquecido a 360°C e deixe assar por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42315-tainha-primavera.html>