

PEIXE ASSADO NA GRELHA

INGREDIENTES

1 peixe com a escama (piava, dourado, carpa capim ou outros)

3 tomates picadinhos e sem sementes

2 cebolas média picadinhas

salsa a gosto

sal a gosto

tempero pronto para peixe

2 limões

1 vidro de leite de coco

1 pote de requeijão

1 lata de conserva de milho verde

1 lata de conserva de ervilha

1 massa de tomate temperada e refogada

MODO DE PREPARO

Abra o peixe ao meio e tempere com sal, limão e reserve (é opcional cortar ou deixar a cabeça).

Pique em cubos pequenos e misture o tomate, a cebola, a salsa e tempere com um pouco de sal.

Forre a parte de cima da grelha com papel alumínio.

Coloque o peixe na grelha, abra-o ao meio e tempere com sal e o tempero pronto para peixe.

Coloque a massa de tomate refogada em todo o peixe.

Acrescente o tomate, a cebola, o milho, o ervilha e a salsa.

Quando o peixe estiver assado coloque o requeijão e o leite de coco e deixe por mais uns 15 minutos.

Asse em fogo brando na churrasqueira ou no forno.

Sirva com arroz e purê de batatinha, fica uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42379-peixe-assado-na-grelha.html>