

PEIXE ASSADO À LA LUCENA

INGREDIENTES

1 pacú com escamas
1 colher rasa de tempero completo
suco de 1 limão
1 sázon vermelho
1 colher rasa de shoyu
2 batatas cozidas e picadas
1 colher de azeitonas picadas
1/2 cenoura cozida e picada
1 lata de atum picado e escorrido
4 fatias de peito de peru picados
2 colheres de maionese
2 colheres de requeijão cremoso
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o tempero completo com limão, sázon, shoyu e passe por dentro e por fora do peixe, reserve.

Misture as batatas, azeitonas, cenoura, atum, peito de peru, maionese e o requeijão, recheie o peixe com a maionese, coloque em um refratário forrado com alumínio, tampe e leve ao forno.

Quando a carne estiver cozido, destampe e deixe dourar.

Não deixe muito tempo dourando, pois pode ressecar a carne do peixe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42458-peixe-assado-a-la-lucena.html>