

TAMBAQUI MANAUARA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: Molho shoyu a gosto

50 ml de vinho branco

2 colheres de pasta de alho

Manteiga

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogue o alho na manteiga. Acrescente parte das verduras, o vinho e o molho shoyu. Espere esfriar.

Coloque o azeite na assadeira, misture as verduras, e o molho completo. Junte o açafrão, a pimenta-do-reino e o sal a gosto.

Espalhe as verduras por cima do peixe, acrescente o abacaxi e leve ao forno por aproximadamente 60 minutos.

Sirva com arroz branco e farinha ovinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43323-tambaqui-manauara.html>