

MATRINXÃ RECHEADA

INGREDIENTES

1 matrinxã média
suco de 2 limões grandes
sal a gosto
1 tomate médio
1 cebola média
1 maço de cheiro verde
300 g de camarão tutoia
1 colher de sopa de azeite de dendê
1 pimentão verde médio
1 pimentão vermelho médio
1 pimentão amarelo médio
2 colheres de sopa de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere a matrinxã com sal a gosto e o suco dos dois limões.

Reserve.

Corte em pequenos pedaços os tomates, a cebola, o cheiro verde e os pimentões.

Acrescente o azeite e tempere com sal a gosto.

Em uma frigideira, coloque o azeite de dendê e refogue o camarão por uns 10 min e junte o tomate, a cebola, o cheiro verde e os pimentões, deixe por 5 minutos e apague o fogo.

Abra a barriga da matrinxã e recheie com o refogado.

Coloque para assar por aproximadamente 40 minutos ou até a pele do peixe começar a soltar da carne.

Sirva com baião, vinagrete e pirão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45245-matrinxa-recheada.html>