TEMPERO PARA PEIXES FÁCIL E PRÁTICO E MUITO SABOROSO

INGREDIENTES

1,5 kg de peixe, qualquer peixe, tratado e em postas

6 limões pequenos ou 3 ou 4 limões grandes (a gosto)

1/2 litro de água filtrada

Sal (a gosto)

1/2 colher de tempero caseiro de ervas (a gosto)

MODO DE PREPARO

Pegue um deposito com tampa e que caiba água e o peixe sem derramá-los.

Coloque a água e esprema os limões dentro da vasilha.

Em seguida coloque o sal, prove para ver se está do seu gosto.

Se preferir coloque a meia colher de tempero caseiro com ervas ou comum (se preferir).

Sempre prove pra ver se está salgado ou muito azedo.

Coloque os peixes no deposito, de maneira que fiquem submersos.

Deixe lá algumas horas, ou 24 horas.

Escorra o peixe, coloque embaixo da torneira para tirar um pouco o azedume (tem gente que gosta dele azedinho), não deixe muito tempo debaixo da torneira.

Tempere ao seu gosto com pimenta, alho, sazón sabor do nordeste e estará pronto para assar, cozinhar, fritar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45616-tempero-para-peixes-facil-e-pratico-e-muito-saboroso.html