

TAMBAQUI ASSADO NA BRASA

INGREDIENTES

1 tambaqui de 8 a 10kg inteiro e limpo
2 cebolas brancas grandes picadinhas
2 pimentões verdes picadinhos
1 pimentão amarelo picadinhos
1 maço de coentro
1 maço de cebolinha
Pimenta de cheiro a gosto
Vinagre (o necessário)
Papel alumínio (o necessário para envolver)
Churrasqueira que caiba todo o peixe
Carvão
Saco plástico grande
Limão

MODO DE PREPARO

Limpe o tambaqui tirando as escamas, vísceras e nadadeiras

Lave bem com limão e sal e deixe descansando

Bata no liquidificador 1 cebola, 1 pimentão, 1/3 do maço de coentro, 1/3 do maço de cebolinha, pimenta de cheiro e vinagre. Bata até formar um suco grosso.

Em seguida, coloque o peixe dentro do saco plástico e adicione os temperos batidos e amarre-o.

Deixe absorvendo o tempero de um dia para o outro.

No dia seguinte pela manhã, abra o saco plástico e adicione os demais temperos picadinhos (sem bater) na barriga do peixe e ao seu redor, volte a fechar o saco e deixe por mais 4 horas descansando.

Após as últimas quatro horas acenda a churrasqueira e coloque a grelha a uma altura de aproximadamente 40 cm.

Retire o peixe do plástico e o envolva em papel alumínio, não deixando nenhuma parte descoberta.

Coloque o peixe na churrasqueira e deixe por 3h, em seguida vire o peixe e deixe por mais 3 horas.

Retire o peixe da churrasqueira junto com a grelha, retire o papel alumínio e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46035-tambaqui-assado-na-brasa.html>