

PIAPARA RECHEADA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 cenoura grande

1 cebola média

1 tomate grande

1 lata de seleta de legumes com milho

cheiro verde a gosto

farinha de milho tipo biju;

sal a gosto;

pimenta a gosto;

MODO DE PREPARO

TEMPERO DO PEIXE:

Tempero do peixe:Retire as escamas do peixe e verifique se ele está bem limpo. Como ele será assado inteiro, o recheio será colocado dentro dele.

Amasse os dentes de alho e junte o sal formando uma pasta. Passe essa mistura por toda a carne dentro do peixe. Passe por fora do peixe também, se achar necessário.

Pegue o suco dos limões e jogue dentro e por fora do peixe. Em seguida pegue uma faca com ponta e fure dentro do peixe para que o tempero penetre com mais facilidade.

Deixe o tempero agir por umas 4 horas (deixe dentro da geladeira).

RECHEIO:

Recheio:Em um refratário de sua preferência, rale a cenoura.

Corte a cebola bem fininha, o cheiro verde e o tomate (sem retirar as sementes pois elas ajudam o recheio a não secar).

Junte a seleta de legumes, a farinha de milho (a quantia que achar necessária) o sal e a pimenta de sua preferência e misture tudo.

Recheie o peixe com essa mistura e coloque-o para assar por cerca de 90 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46290-piapara-recheada.html>