PINTADO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

1 pintado limpo com 2 kg

1 xícara (chá) de suco de limão

1 colher (sopa) de sal

3 colheres (chá) de pimenta do reino

5 dentes de alho amassados

5 tomates picados

1 pimentão vermelho picado

2 cebolas picadas

1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado

1 batata grande cozida e cortada em cubos

1 1/2 xícara (chá) de azeite

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe por dentro e por fora com o limão, o sal, a pimenta e metade do alho.

Em uma tigela, misture o tomate, o pimentão, a cebola, o cheiro verde e a batata.

Recheie o peixe com essa mistura, regue com o azeite, espalhe o restante do alho, embrulhe em papel alumínio e leve à churrasqueira na parte alta ou grelhe por 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47035-pintado-na-churrasqueira.html