

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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