TAMBAQUI AO FORNO DO FRANKLIN

INGREDIENTES

1 tambaqui inteiro

3 colheres de tempero curry

1/2 colher de pimenta-do-reino

1 colher de pimenta calabresa

1 colher de orégano

2 cebolas

2 pimentões

2 pimentas-de-cheiro

3 colheres de ezeite

6 dentes de alho

sal a gosto

salsa e ceebolinha

1 creme de leite

1 vidro de leite de coco

2 tomates

5 colheres de extrato de tomate

papel alumínio

3 batatas

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o azeite, doure o alho junto com uma cebola picada.

Acrescente o pimentão picado e o cheiro verde picado.

Tire da panela e misture o curry, pimenta calabresa e a pimenta-do-reino, misture tudo.

Coloque em uma forma o papel alumínio, em seguida coloque o peixe, passe no peixe todo o tempero dentro e fora.

Deixe durante 1 hora pegando o tempero.

Coloque um pouco do tempero junto com uima com uma colher de azeite e adicione o tomate picado, o extrato de tomate, o leite de coco e o creme de leite, deixe ferver.

Depois coloque sobre o peixe, coloque as batatas em rodelas e por cima jogue o orégano.

Cubra a forma e leve para assar durante 50 minutos, depois abra e tire o papel alumínio e deixe dourar durante 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47577-tambaqui-ao-forno-do-franklin.html