

CARANHA ASSADA RECHEADA

INGREDIENTES

1 caranha média (tratada e sem escamas)

1 tomate picado

1 cebola picada

1 pimentão cortado em rodela

1 lata de legumes seleta

1 dente de alho amassado

1 batata pequena

molho de tomate

sal

pimenta-do-reino

óleo

MODO DE PREPARO

Cubra uma assadeira com papel alumínio, coloque o peixe. Passe em todo o peixe sal a gosto, e o alho amassado.

Dentro do peixe, coloque o tomate, cebola, pimentão, e a lata de verdura seleta, junto com um pouco de molho de tomate.

Em todo o peixe passe o o molho de tomate.

Decore o peixe com a batata cortada em rodela finas, tomate e cebola ao redor do peixe. Se preferir coloque um pouco do legume seleta.

Coloque a pimenta-do-reino a gosto, e o óleo em cima do peixe.

Leve ao forno preaquecido.

Depois de pronto polvilhar com cheiro verde e em seguida servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48690-caranha-assada-recheada.html>