TUCUNARÉ ASSADO AO MOLHO TRISCA

INGREDIENTES

1 peixe Tucunaré médio

1 cebola grande

2 dentes de alho

3 a 4 limões

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto (recomendo usar pouca)

1 colher de sopa de azeite

Papel alumínio

MODO DE PREPARO

Limpe o tucunaré, tirando apenas as víceras. Importante deixar assar com as escamas.

Leve o Tucunaré sem qualquer tempeiro ao forno enrolado em papel alumínio e em um tabuleiro por volta de uma hora a uma hora e meia em fogo médio/alto (potência em torno de 230/240°C)

Enquanto o peixe estiver assando, vamos preparar o molho "Trisca".

Esprema os limões em um recipiente.

Rale a cebola em ralador médio (o caldinho que a cebola produz com a ralação também fará parte do molho).

Rale o alho em ralador fino.

Adicione a cebola ralada, alho ralado, sal, pimenta do reino e azeite ao limão já espremido.

Quando o peixe estiver assado, basta retirar o papel alumínio, que o couro com as escamas sairão.

Ao servir no prato, coloque o molho sobre o peixe na hora de comer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49943-tucunare-assado-ao-molho-trisca.html