TAINHA GRELHADA SUCULENTA

INGREDIENTES

1 taínha grande

2 tomates sem sementes cortado em cubinhos

1 pimentao verde cortado em cubinhos

1 pimentao vermelho cortado em cubinhos

1 pimentao amarelo cortado e cubinhos

1 cebola cortada em cubinhos

salsa e cebolinha

1/2 limão

sal a gosto

1 vidro de maionese hellmann's de 500 g

MODO DE PREPARO

Lavar bem a taínha, mas não tirar a escama.

Abri-la ao meio pelas costas.

Em uma vasilha misture todos os ingredientes, pimentão, cebola, salsa e cebolinha, limão, sal e a pimenta se quiser, adicione também toda a maionese.

Sobre ela aberta com a escama para baixo coloque essa maionese temperada por cima da carne do peixe.

Cubra com papel alumínio e leve à brasa.

Vai cozinhar por 30 minutos.

Após esse tempo retire o alumínio e deixe ainda com a escama para baixo, em fogo médio, por mais uns 40 a 50 minutos.

O ponto dela e quando o creme ficar dourado por cima, pode servir com arroz branco, batatas palhas e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50224-tainha-grelhada-suculenta.html