

TAÍNHA GRELHADA

INGREDIENTES

- 1 tainha grande
- 2 limões
- 1 colher de sobremesa de tempero pronto de sua preferencia
- 6 colheres de sopa de azeite de oliva
- salsinha a gosto
- pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte a tainha pelas costas e mantenha sua escama.

Coloque todos os temperos misturados em uma vasilha.

Regue a parte da carne do peixe .

Coloque na grelha a parte da escama primeiro e deixe dar uma queimada, após vire a tainha e regue.

Quando ela já estiver dourada coloque apenas azeite e deixe mais uns 5 minutos e está pronta.

Servir com arroz branco, e salada verde. Se quiser batata sauté.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50225-tainha-grelhada.html>