TAINHA NA BRASA

INGREDIENTES

1 tainha de aproximadamente 1 kg 1/2 a 2 kg

5 limões

Cheiro verde

Coentro

1 cebola média

1 colher de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Limpe as visceras da tainha e tenha o cuidado de não tirar as escamas.

Deixe-a inteira.

Lave com limão principalmente na parte internaCorte em pedacinhos o cheiro verde, o coentro e a cebola, misture todos esses ingredientes com o suco de um limão e o azeite.

Coloque os ingredientes no interior da tainha e costure em seguida.

Coloque pra assar na brasa um lado de cada vez, até notar que as escamas ficaram pretinhas, ou seja, bem assadas.

Sirva ainda quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50888-tainha-na-brasa.html