TAMBAQUI COM CAMARAO DO TIO

INGREDIENTES

1 tambaqui de 1,5 kg inteiro

1/2 kg de camarão

1 tomate

1 cebola

1/2 pimentão

cheiro verde

sal a gosto

100 ml de leite de coco

extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Tempere o tambaqui com limão, alho, sal e pimenta a gosto de véspera e reserve na geladeira.

Em uma panela coloque o leite de coco, o tomate, a cebola, o pimentao, o cheiro verde, 1 colher de extrato de tomate e o sal e deixe cozinhar por 10 minutos.

Coloque o camarão e deixe ferver por 5 minutos e tire do fogo.

Peque o tambaqui já temperado, coloque o recheio de camarão na barriga, prenda com palito ou costure.

Coloque em um pirex, cubra com papel alumínio e leve ao forno qente por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52433-tambaqui-com-camarao-do-tio.html