

PIAU ASSADO

INGREDIENTES

- 1 piau inteiro limpo, com cabeça e rabo
- 1 vidro de leite de coco
- 1 pacote de creme de cebola
- 1 limão

MODO DE PREPARO

Esprema o limão sobre o peixe, acrescente o creme de cebola, passe em todo o peixe inclusive por dentro.

Deixe descansar por 2 horas, em uma forma com azeite, acrescente o leite de coco e cubra com papel alumínio, em forno preaquecido, depois de 20 minutos tire o alumínio para dourar.

Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52447-piau-assado.html>