# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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