

PIZZA DE PEIXE

INGREDIENTES

1 peixe médio (preferência peixes com poucos espinhos tucunaré, pescada, pacu etc)
3 a 4 colheres (sopa) de maionese
1 lata de palmito pequena
10 azeitonas picadas
1/2 lata de ervilha
Mussarela
Orégano
2 tomates
1 cebola grande
Azeite
1 limão
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Espalmar o peixe, temperar com o limão e o sal, levar ao forno por 20 minutos, retirar o peixe e retirar os espinhos com uma pinça ou pegador de macarrão.

Preparar o recheio, pique o palmito, as azeitonas um pouco da mussarela e junte tudo com a maionese e a ervilha coloque um pouco de azeite.

Coloque esta mistura por cima do peixe, ponha pedaços de mussarela por cima e os tomates e a cebola, polvilhe um pouco de orégano e mais um pouco de azeite.

Coloque para assar até que o queijo derreta.

Esta receita pode ser feita na churrasqueira ou forno convencional.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53626-pizza-de-peixe.html>