

PEIXE ASSADO COM GENGIBRE NA BRASA À MODA GOIANA

INGREDIENTES

- 1 caranha média (em torno de 1,5 a 2kg)
- 1 cebola grande picada
- 4 dentes de alho amassados
- 3 limões grandes (suco)
- 2 colheres de gengibre amassados
- 150 ml de molho shoyu
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o peixe e não retire as escama.

Abra o peixe no sentido longitudinal da sua espinha dorsal, deixando duas partes (o peixe ficará espalmado), se preferível retirar totalmente sua espinha dorsal, os espinhos das costelas não retirar. Cuidado para não o dividir em duas bandas.

Corte a ponta do rabo e despreze.

Tempere o peixe com todos os outros ingredientes e deixe marinando em um refratário dentro da geladeira por no mínimo 12 horas.

Em uma churrasqueira e com as brasas já quente, coloque o peixe para assar, utilize uma grelha dupla e plana simples com cabo para pegar.

Quando o peixe estiver com a pele já estorricada, vire-o e deixe terminar de assar o outro lado, até ficar no ponto que achar ideal.

Servir com arroz branco e salada a seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54162-peixe-assado-com-gengibre-na-brasa-a-moda-goiana.html>