TAINHA RECHEADA DA GRAZIELA MANETTI

INGREDIENTES

1 tainha de 1,2 kg limpa

400 g de camarão

2 limões

Salsinha e cebolinha picados

Açafrão

Sálvia

Pimenta do reino

Sal

Manteiga

MODO DE PREPARO

Abra a tainha ao meio e tire o espinhaço, tempere com sal, açafrão, sálvia suco de limão, deixe curtindo o tempero por 30 minutos.

Tempere o camarão com pimenta-do-reino, sal cebolinha e salsinha picados, frite o camarão na manteiga e reserve.

Recheie a tainha com o camarão cozido e temperado, enrole no papel alumínio, deixe cozinhar no forno por 30 minutos.

Sirva com arroz, batata palha, pirão e salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54378-tainha-recheada-da-graziela-manetti.html