TRUTA ASSADA JF

INGREDIENTES

4 trutas medias

50gr de alcaparras

1 colher(das de sopa) de maionese light

1 cebola media

1/2 colher (das de sopa) de azeite de oliva

4 batatas medias

1 colher (das de sopa) de manteiga

suco de 3 limões

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe bem as trutas, tire fora a cabeça e rabo.

Esfregue com o suco dos 3 limões.

Passe um pouco de sal por dentro e por fora.

Reserve.

Em um outro recipiente misture o azeite, a maionese, a cebola bem picada, as alcaparras e um pouco de manteiga.

Recheie as trutas com esta mistura, prendendo as laterais das mesmas com palito de madeira para que o recheio não vaze.

Forre uma assadeira (untada com manteiga) com as batatas descascadas e cortadas em fatias grossas.

Sobre as batatas diponha as trutas recheadas e leve ao forno quente por uma hora ou até que dourem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55802-truta-assada-jf.html