# PIZZA DE PEIXE NA BRASA

## INGREDIENTES

1 tilápia desossada

1 tomate picado sem pele e sem semente

azeitona picada

palmito picado

1/2 cebola pequena ralada

150 gramas de requeijão cremoso

mussarela ralada

1 limão

sal a gosto

orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

A tilápia deve ser desossada preservando o couro e cortando o rabo e a cabeça.

Tempere a tilápia com sal e limão e deixe descansar.

Abra a tilápia de forma que a parte interna do peixe fique pra cima e o couro em contato com o refratário.

Imagine que o peixe é a massa de pizza e os demais ingredientes são os recheios, portanto na seguinte ordem coloque os recheios em camadas.

Passe o requeijão cremoso em todo peixe.

Tempere o tomate com sal e cebola ralada e misture ao palmito e a azeitona e coloque em cima do requeijão cremoso.

Por último coloque mussarela ralada e orégano.

Coloque em uma grelha asse na brasa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55949-pizza-de-peixe-na-brasa.html