PEIXE DOURADO ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de peixe dourado limpo

suco de 1 limão

50 ml de água

1 colher (sopa) de sal

1 colher (sopa) de pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Misture o suco de limão, a água, o sal e a pimenta

Corte um pedaço de filme suficiente para envolver todo o peixe e fechar nas laterais como uma bala

Coloque o filme dentro de uma assadeira para facilitar o processo

Coloque o peixe sobre o filme e regue

Feche o filme nas laterais (com pedaços de barbante ou lacres de pacotes de pão) e deixe marinar por duas horas, virando a cada duas horas para distribuir melhor o tempero

Leve o peixe à churrasqueira com fogo médio (as chamas não devem estar em contato direto com o assado)

O filme pode ir direto sobre a grelha da churrasqueira

Asse por 20 minutos de cada lado depois deixe dourar a seu gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5767-peixe-dourado-assado.html