

PEIXE RECHEADO E ASSADO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

1 peixe pacu ou tambaqui grande
1 cabeça de alho
sal a gosto
cheiro-verde bem picadinho a gosto
5 limões (suco)
azeite de oliva a gosto
molho de pimenta a gosto
Recheio:
1 cebola média
1 pimentão amarelo
1 pimentão verde
2 tomates maduros
500 g de farofa pronta

MODO DE PREPARO

Faça uma marinada com o sal, a pimenta, cheiro
Acrescente o suco de quatro limões dez minutos antes de assar
Pique a cebola bem fina e em quadradinhos
Corte em quadrados pequenos os pimentões e os tomates
Tempere a cebola, os pimentões e tomates com o suco de um limão, azeite a uma pitada de sal
Misture a farofa com os legumes temperados anteriormente
Quando for colocar o peixe na grelha, encha
Grelhe o peixe na brasa dos dois lados, com cuidado para não sair o recheio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11411-peixe-recheado-e-assado-na-churrasqueira.html>