

ROBALO ASSADO COM VINAGRETE E CATUPIRY

INGREDIENTES

1 robalo
3 limões
Catupiry
Vinagrete
Sal

MODO DE PREPARO

Abra o robalo pelas costas e o espalme

Após estar limpo (não tire as escamas), deixe marinar por 10 minutos com sal e o suco dos limões

Coloque na churrasqueira (fogo baixo/médio ou altura elevada) com as escamas viradas na grelha

Após 20 minutos ou quando a parte superior estiver quente, acrescente o caputiry

Em seguida, quando o catupiry estiver quente acrescente o vinagrete e um pouco de azeite

Quando o vinagrete estiver começando a murchar está no ponto de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4235-robalo-assado-com-vinagrete-e-catupiry.html>