

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5767-peixe-dourado-assado.html>