

TAMBAQUI ASSADO DO ALTAMIR

INGREDIENTES

1 tambaqui de 2,5 kg ou outro peixe com escama

3 tomates médios

2 cebolas médias em cubos

1 pimentão grande em cubos

200 g de requeijão cremoso

150 g de presunto em cubos

350 ml de leite de coco

150 g de queijo mussarela em cubos

200 g de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Abra o peixe sem separar as bandas e salgue a gosto

Faça uma vinagrete com as verduras e sal a gosto

Adicione o leite de coco, o requeijão, o presunto, o queijo mussarela e o molho de tomate

Recheie o peixe com a vinagrete

Forre a grelha com duas folhas de papel alumínio e leve na brasa

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7640-tambaqui-assado-do-altamir.html>