

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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