

TUCUNARÉ ASSADO

INGREDIENTES

1 tucunaré de tamanho médio

tempero a gosto

3 batatas cortadas em rodela e pré-cozidas

1/2 cebola cortada em rodela

MODO DE PREPARO

Lave o peixe e coloque em algum refratário

Tempere ao seu gosto (de preferência deixe de um dia para o outro)

Faça alguns cortes no peixe para que o tempero pegue mais

Forre a forma com as batatas por baixo e em cima delas as rodela de cebola

Coloque o peixe por cima e cubra com papel

Deixe 30 minutos com papel

Depois retire e deixe até dourar por 20 minutos

Se quiser, faça uma farofa da preferência e coloque dentro do peixe antes de assar

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/8124-tucunare-assado.html>