

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/8125-tucunare-assado.html>