

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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