

Peixe assado na brasa

INGREDIENTES:

- 01(uma) tainha de aproximadamente 1 1/2 kg
- 01 maço de cheiro verde
- 01 maço de coentro
- 04 limões
- 01 cebola média
- sal a gosto
- 01 colher de sopa de azeite virgem

MODO DE PREPARO:

1. Abra o peixe e tire as vísceras, tendo o cuidado de deixar as escamas.
2. limpe bem com água e limão.
3. tempere por dentro com sal a gosto.
4. picar a cebola, uma parte do coentro, uma parte do cheiro verde, coloque uma pitada de sal para temperar, um pouco do caldo de um limão e o azeite.
5. coloque todo esse tempero dentro da tainha e costure a barriga.
6. asse na brasa cada lado da tainha até que as escamas fiquem pretinhas.
7. sirva com arroz branco.