

Pintado no espeto com mussarela



Ingredientes :

- 3 kg de pintado
- 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado

Tempero :

- 8 tomates maduros
- 2 pimentões
- 3 cebolas grandes
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 dentes de alho
- 1 maço de cheiro-verde
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino
- 1 colher (sopa) de orégano
- 3 folhas de louro

Preparo :

Corte o peixe em cubos grandes, coloque em uma tigela e reserve. No liquidificador, bata os ingredientes do tempero, despeje sobre o peixe e deixe marinar por 24 horas na geladeira. Coloque os cubos de peixe em espetos para churrasco e leve à churrasqueira, virando de vez em quando, por 20 minutos ou até o peixe dourar. Cubra os cubos com mussarela ralada, deixe derreter e sirva.