

# Peixe Assado Recheado com farofa de Alcaparra

## INGREDIENTES:

- 1 peixe inteiro de mais ou menos 1 kg e 1/2 limpo
- 1 colher de sobremesa de ervas finas ou provence
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sobremesa de alho frito
- Suco de 1/2 limão
- 1 xícara de café de vinho branco seco

## Farofa:

- 1 tomate sem pele e sementes picado em cubos pequenos
- 1 cebola pequena cortada em cubos pequenos
- 1 colher de sopa de salsa picada
- 3 colheres de sopa de alcaparras (de uma lavada antes para retirar o excesso de sal ou vinagre da conserva das mesmas)
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 3 colheres de sopa de farinha de mandioca torrada
- 1 colher de sopa de azeite de oliva

## MODO DE PREPARO:

1. Tempere o peixe com todos os temperos e reserve.

## Farofa:

1. Misture todos os ingredientes da farofa e recheie o peixe.
2. Feche bem coloque em uma assadeira forrada com rodela de batata e regue com azeite.
3. Leve para assar por mais ou menos 30 minutos até a carne se soltar fácil.