

## Tainha especial na brasa

### **Ingredientes:**

- 1 tainha de aproximadamente 1 kg 1/2 a 2 kg
- 5 limões
- Cheiro verde
- Coentro
- 1 cebola média
- 1 colher de sopa de azeite

### **Modo de preparo:**

Limpe as vísceras da tainha e tenha o cuidado de não tirar as escamas e deixe-a inteira. lave com limão principalmente na parte interna Corte em pedacinhos o cheiro verde, o coentro e a cebola Misture todos esses ingredientes com o suco de um limão e o azeite. Coloque os ingredientes no interior da tainha e Costure em seguida. Coloque pra assar na brasa um lado de cada vez. até notar que as escamas ficaram pretinhas, ou seja, bem assadas. Sirva ainda quente com arroz branco.