

Peixe grelhado com requeijão



INGREDIENTES:

- 1 piava ou carpacapim 3 a 4 kg (pode ser um peixe de sua preferência)
- 1/2 litro de suco de limão
- 300g sal
- 5 dentes de alho
- Pimenta branca a gosto.
- Orégano.
- 1 kg de tomates.
- 500g de cebola.
- 500g de pimentão.
- 3 copos de requeijão.
- 500g queijo mussarela fatiado.

MODO DE PREPARO:

1. Limpe bem o peixe tirando as entranhas e as escamas e deixe o peixe por 1 hora na salmoura com o sal e o suco de limão adicione água para cobrir o peixe por completo, vire a cada 15 minutos.
2. Pique e amasse o alho com sal e pimenta e orégano.
3. Tempere a parte de dentro do peixe com o alho amassado.
4. Coloque o peixe aberto em uma grelha dupla.
5. Leve a brasa com a pele do peixe virada para baixo.
6. Após 10 minutos vire a grelha para que a parte de dentro do peixe fique virada para a brasa.
7. Quando começar a dourar vire novamente para que a pele do peixe fique virada para a brasa.
8. Pique e misture a cebola, o pimentão e o tomate e reserve.
9. Após 50 minutos retire o espinhaço do peixe e as espinhas. Espalhe o requeijão sobre o peixe.
10. Quando o requeijão começar a derreter espalhe a mistura de tomate, pimentão e cebola.
11. Cubra tudo com fatias de queijo mussarela.
12. Após 30 minutos é só servir.