



REGIÃO NORTE

Peixe com castanha e abricó

INGREDIENTES

- 🌿 Tambaqui inteiro – 2kg
- 🌿 Sal – 1 ½ de chá
- 🌿 Limão – 1 un.
- 🌿 Alho – 6 dentes
- 🌿 Água – ½ xícara
- 🌿 Castanha-do-pará – 150g
- 🌿 Abricó – 650g
- 🌿 Pimenta-do-reino – ½ colher de café rasa
- 🌿 Cebola – 1 un



MODO DE PREPARO

Limpe o peixe, tempere com sal e limão e reserve. Cozinhe o alho descascado em água fervente por 3 minutos. Bata no liquidificador o alho cozido com a água utilizada para o cozimento, acrescente a castanha-do-pará, a polpa do abricó, a pimenta-do-reino e a cebola. Recheie o peixe com a pasta formada, envolva-o com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido (200° C) por 45 minutos. Retire o papel alumínio e finalize o cozimento, assando por mais 15 minutos.