

Tucunaré ao molho vermelho

Ingredientes:

- ✓ 1 tucunaré médio
- ✓ 2 latas de molho vermelho
- ✓ 1 lata(mesma medida do molho) de água
- ✓ 3 colheres de sopa de manteiga
- ✓ 1 colher de chá de açúcar
- ✓ 1 cheiro verde
- ✓ 2 limões
- ✓ 5 tomates
- ✓ 2 pimentões
- ✓ 3 cebolas
- ✓ 30 batatas
- ✓ 3 dentes de alho
- ✓ sal a gosto
- ✓ pimenta do reino
- ✓ cominho

Modo de Preparo

Limpe o peixe, passe o sal, tire o caldo do limão e em uma travessa coloque o peixe e derrame o caldo do limão por cima. Deixe por 5 minutos. Em seguida retire o peixe do caldo, passe a manteiga por dentro e por fora do peixe.

Corte as batatas em pedaços grandes e enrole o peixe no papel alumínio juntamente com as batatas. Leve ao forno por mais ou menos 15 minutos. Quando estiver no tempo de 10 minutos retire o papel alumínio de cima do peixe para que o mesmo possa dourar, pois já está cozido.

Durante o tempo em que o peixe estiver no forno, prepare o molho: corte todas as verduras em pedaços grandes e compridos e reserve. O cheiro verde deve ser em pedaços bem pequenos. Pegue uma cebola e corte em pedaços pequenos.

Faça um refogado com o alho e a cebola cortada em pedaços pequenos, coloque o extrato de tomate e a água, tempere com pimenta do reino, cominho, sal e a colher de açúcar para quebrar a acidez.

Quando estiver fervendo coloque as verduras e apague o fogo. Depois de dourado o peixe retire do forno, retire o excesso de água, retire o papel alumínio e coloque as verduras dentro do peixe e despeje todo o molho sobre o peixe. Deixe cozinhar no forno por mais 5 minutos até as verduras ficarem levemente moles.

Sirva com arroz branco!