



Dourada no Carvão

Blue · 06/12/2024



Tempo de preparação

45 minutos

Dificuldade

Facil

Porções

1 pessoa

Description

Ingredientes

- 1 dourada de 600 gr
- Óleo ou azeite
- Sal qb.

Instruções

1. Compre uma dourada e na peixaria peça para a escalarem
2. Em casa lave a dourada em água corrente e seque-a muito bem com papel de cozinha. Tempere-a por dentro e por fora com uma colher de chá de sal.
3. Aqueça bem uma grelha ou chapa para grelhados.
4. Coloque a dourada na grelha e deixe-a cozinhar por cerca de 20 minutos virando-a ocasionalmente para garantir que fica bem grelhada de ambos os lados
5. Sirva imediatamente acompanhada de batatas cozidas rodadas de tomate e polvilhada com oregãos.
6. DICA: Para evitar que a dourada se agarre à grelha Unte-a previamente com óleo ou azeite antes de temperá-la com sal.
7. BOM APETITE!