

PACA ASSADA

INGREDIENTES

1/2 banda de paca (mais ou menos 3 kg) encontrada em casas de carne especializados

3 dentes de alho

300 ml suco de laranja

3 colheres (sopa) de sal grosso moído

pimenta cumarim do Pará a gosto

3 cebolas médias

um pouco de manteiga

MODO DE PREPARO

Faça alguns furinhos na parte interna da paca (não fure a pele)

Acrescente o sal, pimenta, alho amassado grosseiramente, cebolas picadas e o suco de laranja.

Embale dando 6 voltas em papel alumínio , e logo ponha na brasa altura media por 3 horas

Retire o papel alumínio, ponha na brasa direta por 20 minutos do lado do osso, passe manteiga na pele e ponha direto na brasa por mais 20 minutos.

Não deixe queimar a pele, pois o diferencial da paca está no sabor de sua pele.

Sirva com um acompanhamento de uma cerveja puro malte que fica top.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15727-paca-assada.html>