

PACU ASSADO

INGREDIENTES

1 kg de pacu (metade do peixe, entre 2 kg a 2,5 kg)

3 dentes de alho

1 cebola

1 colher (chá) de salsinha

1 colher (chá) de cebolinha

1 colher (chá) de manjericão

sal a gosto

1/2 limão rosa

1 colher (sopa) de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, faça uma cama de cebola em rodela, coloque o peixe em cima.

Em um pilão, coloque o alho, a salsinha, a cebolinha, o manjericão, o sal e o azeite de oliva, e comece a socar até virar uma pasta.

Depois volte na travessa e esprema 1/2 limão rosa, no pacu e depois despeje a pasta no peixe e espalhe em toda a metade do peixe, cubra com papel alumínio.

E coloque a travessa no forno preaquecido, a uma temperatura de 200° C.

Passado 30 minutos, retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23621-pacu-assado.html>