

# PACU RECHEADO

## INGREDIENTES

2 latas de creme de leite

2 xícaras de farinha temperada

1 vidro de palmito

4 tomates picados em cubos

1 lata de milho

cheiro-verde

limão e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com limão e sal a gosto.

Coloque em um refratário ou assadeira e cubra com alumínio.

Deixe no forno por 1 hora e 30 minutos.

Após retirado do forno, cubra uma camada com creme de leite.

Outra camada com farinha temperada.

E por último, com os legumes.

Coloque ao forno novamente por mais 30 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23776-pacu-recheado.html>