

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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