

# PACA AO FORNO A LENHA

## INGREDIENTES

1/2 paca de 8 kg  
5 dentes de alho  
azeite  
1 ramo pequeno de alecrim  
sal e pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Pegue a paca e faça furos com uma faca de serra nela toda.  
Coloque-a em uma travessa grande de alumínio e deixe descansar um dia para outro na geladeira.  
Adicione uma bandeja com água dentro do forno a lenha para dar umidade ao forno.  
Acrescente a paca na travessa e ao lado coloque batata e depois cubra com papel alumínio.  
E coloque bastante lenha de acapu ou ipê e deixe no fogo forte até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26825-paca-ao-forno-a-lenha.html>