

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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