

PACÚ ASSADO COM LEGUMES E QUEIJO

INGREDIENTES

1 pacú de 2 kg e 1/2 limpo
300 g de vagem picadinha
1 cebola grande picadinha
3 tomates grandes picadinhos sem sementes
1 maço de brócolis pré-cozido picado
1 maço de espinafre picadinho
3 batatas cortadas em rodelas
300 g de queijo mussarela em cubinhos pequenos
azeite
5 dentes de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o pacú com o alho e o sal por dentro e por fora, reserve.

Em uma vasilha grande misture todos os legumes e o queijo, menos a batata que será usada para forrar a forma.

Tempere com alho picadinho e muito pouco sal.

Recheie o pacú com os legumes e o queijo.

Coloque as batatas no fundo de uma assadeira.

Coloque o peixe recheado, não precisa amarrar.

Regue com bastante azeite, de sua preferência.

Tampe a forma com papel alumínio e leve ao forno por 1 hora.

Retire o papel alumínio e deixe por mais 1/2 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31404-pacu-assado-com-legumes-e-queijo.html>