

PACÚ ASSADO COM FAROFA DE COUVE

INGREDIENTES

1 pacú de 2 kg
1 cebola
2 dentes de alho grandes
2 limões espremidos
4 colheres (sopa) vinagre branco
1 colher (sobremesa) sal
1 linguiça calabresa pequena
1/2 maço de couve picada
2 colheres (sopa) farinha de mandioca
farinha de milho

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com cebola, alho, limão, vinagre e sal que podem ser batidos no liquidificador e esfregue por todo o peixe, inclusive por dentro. Deixe descansar por 1 hora.

Faça uma farofa sequinha com a couve, calabresa e as farinhas, recheie o peixe e feche a barriga com palitos.

Asse embrulhado em papel alumínio por 1/2 hora, retire o papel e deixe dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38240-pacu-assado-com-farofa-de-couve.html>