

PACU RECHEADO COM CARNE DE PIRANHA

INGREDIENTES

1 pacu 2,5 kg com escamas
300 g de piranha
2 ovos
2 cebolas grandes
4 dentes de alho
100 g de farinha de mandioca branca
100 g de palmito
10 ml de azeite
3 tomates médios
3 limões
sal
alface
salsinha
cebolinha de cheiro

MODO DE PREPARO

Abra o Pacu pela barriga deixando uma bolsa para recheio sem tirar as escamas.

Use suco do limão, o alho, azeite e sal a gosto para temperar o Pacu.

Deixe descansando de 20 a 30 minutos para pegar o tempero

Cozinhe as piranhas por 20 minutos.

Corte 1 tomate e 1 cebola em pedaços bem pequenos.

Cozinhe os 2 ovos

Retire a carne da piranha sem os espinhos, junte com os ovos cozidos, o tomate, a cebola, o palmito, a salsinha, a cebolinha, farinha de mandioca e faça uma farofa seca.

Encher a bolsa do Pacu com a farofa e costurar com fio dental ou usar palitos de dente para fechar a barriga do peixe.

Coloque em uma forma e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 60 minutos, tire o papel alumínio e deixe dourar e soltar o couro da carne.

Use a cebola, o tomate e o alface para enfeitar o prato e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38690-pacu-recheado-com-carne-de-piranha.html>