

PACU NA BRASA

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 1/2 pacote de farofa pronta (de farinha de mandioca)

2 tomates sem pele

1/2 cebola picada

MODO DE PREPARO

Salgue o peixe sem medo e deixe descansar por cerca de 30 minutos.

Bata no liquidificador o vinho, o limão, o coentro, o cheiro verde, a pimenta, o azeite e reserve.

Coloque as duas metades do peixe com a pele virada para a brasa em fogo intenso.

Tempere com o preparado batido no liquidificador o quanto bastar (faça um amarrado com a sobra de cheiro verde ou coentro para pincelar).

Deixe no fogo por cerca de 20 minutos.

Vire as metades do peixe com cuidado e deixe a parte da carne dar uma breve grelhada (cerca de 2 ou 3 minutos).

Retire as metades do peixe do fogo já em cima de papel alumínio.

Misture a farofa com a cebola e os tomates e amontoe sobre a maior metade do peixe.

Feche uma metade sobre a outra e envolva o peixe em papel alumínio.

Coloque o tempero batido na pele (se sobrar, pois este passo não faz muita diferença).

Retorne a brasa com a parte maior para baixo e não vire mais o peixe

Deixe por cerca de 25 ou 30 minutos.

Retire o peixe com cuidado e sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40666-pacu-na-brasa.html>