

POSTA DE PACU RECHEADA

INGREDIENTES

- 1 posta (costela) de pacu grande
- 1 colher de maionese
- 2 tomates grandes, cortados em cubos
- 1 lata de milho verde
- 1 cebola média cortada em rodelas
- 2 batatas cortadas em rodelas grossas
- 1 maço de salsinha e cebolinha, frescos picados
- 1/2 caixa de creme de leite
- azeite a gosto
- alecrim a gosto
- sal a gosto
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a posta do Pacu com o sal a gosto.

Forre em uma forma que caiba sua posta, as batatas cortadas em rodelas grandes, apenas onde a posta irá ficar, como se estivesse fazendo uma espécie de 'cama' para o peixe.

Coloque a posta temperada sobre as batatas, com a parte do couro do peixe para baixo.

Passa maionese por toda parte de dentro, da costela do peixe e polvilhe por cima da mesma, o alecrim.

Misture em um recipiente, os tomates em cubos, a salsinha e cebolinha com um pouco de sal e azeite, cuidado para não salgar a mistura.

Jogue por cima da posta a mistura de tomate e cheiro verde.

Coloque o milho verde.

Depois as rodelas de cebola.

Polvilhe a gosto o orégano.

Por último adicione o creme de leite e um pouco de azeite.

Coloque para assar com o forno preaquecido, na temperatura de 180°C por 45 minutos ou até perceber que seu peixe esta cozido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40789-posta-de-pacu-recheada.html>