

# PEIXE ASSADO À LA LUCENA

## INGREDIENTES

1 pacú com escamas  
1 colher rasa de tempero completo  
suco de 1 limão  
1 sázon vermelho  
1 colher rasa de shoyu  
2 batatas cozidas e picadas  
1 colher de azeitonas picadas  
1/2 cenoura cozida e picada  
1 lata de atum picado e escorrido  
4 fatias de peito de peru picados  
2 colheres de maionese  
2 colheres de queijo cremoso  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture o tempero completo com limão, sázon, shoyu e passe por dentro e por fora do peixe, reserve.

Misture as batatas, azeitonas, cenoura, atum peito de peru, maionese e o queijo cremoso, recheie o peixe com a maionese, coloque em um refratário forrado com alumínio, tampe e leve ao forno.

Quando a carne estiver cozido, destampe e deixe dourar.

Não deixe muito tempo dourando, pois pode ressecar a carne do peixe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42458-peixe-assado-a-la-lucena.html>