

PACU ASSADO DO MILTINHO

INGREDIENTES

- 1 pacu 2 kg
- 1/2 pimentão
- 1 cebola média
- 1 tomate
- 1 copo de farinha de mandioca
- 2 batatas pra colocar o pacu em cima
- 1 limão
- sal, alho e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Abra o pacu pela barriga, tempere com alho sal pimenta e limão.

Deixe marinar por uns 15 minutos.

Em uma frigideira coloque o óleo, pimentão, cebola, tomate e deixe grelhar um pouquinho.

Em seguida a farinha de mandioca (farofa).

Em um refratário coloque as batatas em fatias largas servindo de apoio pra sustentar o pacu evitando de grudar.

Deixe assar por 1 hora e 20 minutos.

Sirva com arroz e salada.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43527-pacu-assado-do-miltinho.html>