

PIZZA DE PACU (PEIXE)

INGREDIENTES

1 pacu de 4 kg
1/2 kg de tomates
200 g de muçarela
1 cebola média
Catchup e mostarda
Vinagre
Sal
Pimenta-do-reino
Noz-moscada ralada
Orégano
Alcaparras

MODO DE PREPARO

Escame o pacu e limpe bem.

Tire a cabeça e abra bem na espinha sem separar o peixe. Abra como se fosse a massa da pizza e coloque numa forma grande untada com manteiga, com a parte branca para cima.

Leve ao forno quente.

Deixe por 20 minutos, retire do forno e tire todos os espinhos grandes e os pequenos também. Tire todos os espinhos, sem deixar nenhum.

Em um recipiente bata a cebola, coloque o vinagre, sal, pimenta do reino e a noz-moscada ralada.

Jogue esse caldo em cima do pacu (sem espinhos), coloque os tomates em rodelas, dê uns pingos de catchup e mostarda e por último cubra com muçarela, alcaparras e orégano. Leve ao forno e asse a pizza. Sirva-se à vontade.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46709-pizza-de-pacu-peixe.html>