

# CHURRASCO DE JACARÉ

## INGREDIENTES

- 1 kg de jacaré
- 4 folhas de louro
- 4 folhas de orégano
- 6 dentes de alho
- 1 folha de hortelã
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher cheia de tempero de peixe a sua moda
- 1 saco plástico para armazenar o jacaré

## MODO DE PREPARO

- Fure o jacaré em vários lugares para penetrar o tempero.
- misture todos os ingredientes.
- Amasse o alho e misture.
- Coloque tudo no jacaré.
- Depois coloque o jacaré junto com os ingredientes no saco plástico.
- Amarre e leve a geladeira de um dia para o outro.
- Depois é só levar para a churrasqueira.
- Acompanhamento com arroz branco e salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47967-churrasco-de-jacare.html>