

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 jeladeira de um dia para o outro.

Depois é só levar para a churrasqueira.

Acompanhamento com arroz branco e salada de alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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