

PEIXE PANTANEIRO

INGREDIENTES

1 pacu de 2,5 kg com escamas

sal fino

sal grosso

2 batatas em rodelas

2 cebolas em rodelas

MODO DE PREPARO

Depois de limpar o peixe por dentro, coloque as batatas e cebolas no interior do peixe (como recheio).

Polvilhe com sal fino uma assadeira de alumínio.

Coloque o peixe sobre a assadeira com sal fino e cubra com sal grosso molhado. Envolve a parte superior da assadeira com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos em fogo médio.

Retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 15 minutos em fogo alto. Está pronto.

Para servir retire a pele do peixe junto com o sal grosso.

Sirva com arroz branco e salada verde ou vinagrete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48738-peixe-pantaneiro.html>