

PACU ASSADO NO SAL GROSSO

INGREDIENTES

- 1 pacú medio de aproximadamente 2,5 kg
- 2 limões
- 1 kg de sal grosso
- 1 tomate
- 1 pimentão
- 1 cebola
- farofa temperada pronta

MODO DE PREPARO

Pegue o pacú inteiro e limpo e faça furos dos dois lados e também pelo lado de dentro.

Com o tomate, o pimentão, a cebola e os limões faça um vinagrete.

Abra o pacú e coloque o vinagrete dentro.

Complete o recheio com a farofa pronta.

Em uma forma coloque o sal grosso de forma que cubra o espaço onde se deitará o peixe, após cubra o peixe com o restante do sal grosso.

leve ao forno pre aquecido por uma duas horas.

Servir com arroz branco e uma salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50232-pacu-assado-no-sal-grosso.html>