PACU ASSADO RECHEADO COM FAROFA

INGREDIENTES

2 kg de peixe pacu

1 cabeça de alho

5 cebolas

2 kg de batata

1 pimentão

2 limões

azeitonas pretas a gosto

tempero baiano a gosto

pimenta rosa a gosto

200 ml de azeite

1 kg de farinha de mandioca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o sal, o limão, o tempero baiano, o alho e reserve por no mínimo 12 horas de antecedência para pegar o tempero

Em uma frigideira com azeite doure 4 dentes de alho e 1 cebola

Coloque a farinha de mandioca e as azeitonas e mexa

Dspeje o azeite por cima do peixe já na forma e nas batatas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6111-pacu-assado-recheado-com-farofa.html