

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

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6111-pacu-assado-recheado-com-farofa.html>