

PACU À MILANESA RECHEADO

INGREDIENTES

1 peixe pacu inteiro, sem cabeça, sem escama e limpo
temperos de sua preferência (eu utilizei sal, limão, pimenta do reino e coentro)
150 g de mussarela
120 g de batata palha
200 g de requeijão ou catupiry
50 g de azeitona picada
100 g de palmito picado
farinha de trigo para empanar
palitos de dentes para "costurar"

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe (por dentro e por fora) com os temperos de sua preferência e deixe
Recheie o peixe com a mussarela, a azeitona e o palmito picado
Empane na farinha de trigo e frite em óleo quente, em fogo médio
Coloque o peixe já frito em uma assadeira, adicione o requeijão ou catupiry por cima e cubra
Leve ao forno baixo por 20 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3316-pacu-a-milanesa-recheado.html>