

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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