



Pacu recheado e assado

Tempo de Preparo: **3h 00min**

Rendimento: **4 porções**

Receita enviada por:

Ubermayer Iris Coelho

Ingredientes

- 1 pacu de aproximadamente 1,5kg a 2kg sem couro
- 300 g de farofa pronta bem sequinha
- 1/2 cenoura
- 1/2 pimentão verde médio
- 1 batata pequena
- Tempero de alho
- Sal a gosto
- Orégano a gosto
- Salsinha
- Cebolinha
- Manjeriço
- 1 limão
- 100 g de bacon sem gordura
- 1/2 xícara de chá de azeite

Modo de preparo:

1. Perfure o peixe com uma faca, coloque o limão e deixe descansar por 10 minutos
2. Coloque o tempero de alho, o orégano, manjeriço, a salsinha e a cebolinha a gosto (cuidado para não salgar de mais) e deixe descansar por mais 20 minutos
3. Pique o bacon bem pequeno e dê uma fritada
4. Pique a batata, o pimentão e a cenoura bem pequeno e dê uma pequena cozida
5. Misture a farofa com o bacon e os legumes
6. Em uma forma com uma folha de papel alumínio, coloque o peixe e encha-o com o recheio de farofa (se necessário, pode costurar a barriga do peixe)
7. Enrole o peixe como o papel alumínio e deixe bem vedado
8. Leve ao forno numa temperatura de 150° a 200° por 1 hora, rasgue o papel alumínio, despeje o azeite no peixe e deixe assar por mais 30 minutos, vigie para não queimar e pronto

Esta receita está disponível na página

<http://www.tudogostoso.com.br/receita/102835-pacu-recheado-e-assado.html>