MASSA AO MOLHO BRANCO DE PIRARUCU

INGREDIENTES

400 g de pirarucu seco ou salgado

200 ml de leite

2 dentes de alho picado

1 colher de sopa de trigo sem fermento

1/2 cebola picada

1/2 pacote de macarrão

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o pirarucu em pedaços pequenos e coloque para cozinhar (enfie um garfo nele e se estiver molinho ou querendo se soltar, já está cozido).

Em seguida, cozinhe o macarrão. Em outra panela, coloque o alho e a cebola picados para dourar, depois adicione o leite e uma colher de trigo para o molho encorpar, com uma pitada de sal e pimenta do reino. Quando o molho estiver meio grosso, adicione o pirarucu já desfiado e mexa por mais 3 minutos.

Depois, misture o molho ao macarrão e sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12999-massa-ao-molho-branco-de-pirarucu.html