

PIRÃO À MINHA MODA

INGREDIENTES

3 tomates maduros sem pele
2 cebolas médias
1 pimentão vermelho sem pele
200 ml de água
5 dentes de alho amassados
50 ml de azeite de oliva
sumo de 3 limões galego
2 colheres (sopa) de coentro natural
2 colheres (sopa) de cebolinha verde
2 colheres (sopa) de salsinha
colorau a gosto
sal e pimenta a gosto
250 ml de leite de coco
2 colheres (sopa) de azeite de dendê (opcional)
1 xícara (chá) de farinha de mandioca média

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador bata os tomates, a cebola, o pimentão e a água.

Numa panela funda, coloque o molho batido no liquidificador e acrescente o alho, a pimenta do reino, o azeite de oliva, o sumo dos limões, o colorau, o coentro picado, a cebolinha picada, a salsinha picada, o leite de coco e o azeite de dendê. acerte o sal e leve ao fogo mexendo bem até levantar fervura.

Adicione a farinha de mandioca aos poucos em forma de chuva, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Não deixe o pirão ficar grosso.

Se necessário acrescente mais água quente.

Cozinhe por uns 5 minutos.

Sirva em seguida acompanhado de uma boa caldeirada de peixe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17262-pirao-a-minha-modas.html>