PIRÃO DE PEIXE

INGREDIENTES

1 file de tilápia grande cortado em pedaços pequenos (ou outro tipo de peixe sempre em filé) sem espinhas 1/2 cebola em rodelas

2 dentes de alho amassados

farinha de mandioca crua ou torrada o quanto basta

1 tomate picadinho fino sem cascas

1 colher (sopa) de cebolinha e salsinha (ou a gosto)

pimenta a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola e o alho com pouquinho óleo.

Acrescente os pedaços de peixe e deixe fritar um pouco

Acrescente o tomate picadinho, juntamente a cebolinha e salsinha e deixe amolecer, apure o sal, e a pimenta

Coloque a água e deixe cozer até que o peixe esteja macio, caso precise acrescente mais água (para que fique bastante caldo).

Vá colocando a farinha aos pouquinhos e vá mexendo com colher de pau para não empelotar.

Se quiser o pirão bem mole, coloque menos farinha; se quiser mais firme coloque mais farinha.

Continue mexendo mesmo quando está fervendo.

Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos, mexendo sempre.

Sirva conforme o gosto, de preferência, com arroz branco feito na hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18211-pirao-de-peixe.html