

PIRÃO DE PEIXE CAPIXABA

INGREDIENTES

sal a gosto

1 e 1/2 xícara de farinha de mandioca

8 xícaras de água

2 colheres (sopa) de suco de limão

4 ramos de coentro

2 talos de cebolinha verde

1 cabeça de peixe (badejo ou robalo)

2 cebolas grandes cortadas em rodelas

3 dentes de alho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione todos os ingredientes, exceto a farinha.

Leve ao fogo alto e deixe ferver.

Depois abaixe o fogo, tampe a panela, cozinhe até a cabeça do peixe começar a se desfazer.

Retire a panela do fogo, coe o caldo e coloque em outra panela.

Leve o caldo ao fogo alto, deixe aquecer, acrescente a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre para não empelotar, até obter um pirão homogênea e começar a soltar do fundo da panela.

Sirva quente, como acompanhando da moqueca capixaba.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18717-pirao-de-peixe-capixaba.html>