

# PIRARUCU DE CASACA

## INGREDIENTES

1 kg de pirarucu seco (filé)  
10 bananas pacovão grandes maduras  
100 g de farinha de mandioca  
1 lata de óleo de canola ou girassol  
300 g de azeite de oliva  
200 g azeitona fatiadas e sem caroço  
2 lata de ervilha  
10 maços de cheiro-verde com cebolinha  
1 cebola média  
200 g de leite de coco  
200 g de manteiga

## MODO DE PREPARO

### PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Coloque em uma vasilha o leite de coco com a farinha e regue com um pouco de azeite de oliva, reserve.

### SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Coloque o pirarucu em uma panela de pressão por 30 minutos.

Em seguida, escorra e tire o sal em excesso (não retire tudo porque pode ficar sem graça).

Desfie o pirarucu com um garfo e em uma frigideira grande.

Frite com manteiga até o ponto de estar crocante e reserve.

### TERCEIRA CAMADA (MOLHO VERDE):

Terceira camada (molho verde): Pique o cheiro-verde, a cebolinha e a cebola.

Em seguida, refogue-os em uma panela, acrescentando as azeitonas e as ervilhas, acrescente de azeite de oliva, deixe ferver até o ponto de um caldo grosso.

### QUARTA CAMADA:

Quarta camada: Corte as bananas no meio e em cada metade corte quatro tiras, coloque para fritas em óleo.

#### ARRUMAÇÃO DO PRATO:

Arrumação do prato: Em uma forma de vidro retangular, coloque a primeira camada.

Em seguida, coloque a segunda camada mas regue o pirarucu com azeite de oliva.

Despeje o molho-verde por cima e, por fim, coloque as bananas fritas entrelaçadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19839-pirarucu-de-casaca.html>