

MUJICA DE PINTADO

INGREDIENTES

1 kg de pintado cortado em cubos
2 tomates cortados em cubinhos
1 cebola média cortada em cubos
salsa a gosto
cebolinha a gosto
coentro a gosto
3 colheres de sopa de óleo
1 dente de alho amassado
limão para temperar o peixe
tempero arisco a gosto
1/2 kg de mandioca
2 colheres de manteiga
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com o arisco e o limão.

Corte a mandioca em cubos e ponha pra cozinhar na pressão com 2 colheres de manteiga durante 45 minutos e sal a gosto.

Em seguida, corte o tomate, a cebola, salsa, cebolinha e o coentro.

Logo que a mandioca estiver cozida, coloque o óleo e o alho pra fritar em uma panela.

Ponha em seguida a cebola para dourar, adicione a mandioca cozida com a água do cozimento dentro da panela e 1/2 xícara de molho pronto e mexa.

Depois, ponha o tomate a cebola e o cheiro verde.

Por último, coloque o peixe e experimente o sal.

Deixe ferver até que o caldo esteja um pouco grosso e pronto.

No final, ponha o peixe em um refratário de vidro e polvilhe um pouco de cheiro verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/26913-mujica-de-pintado.html>