MACARRONADA DE PIRARUCU

INGREDIENTES

1/2 kg de pirarucu salgado

1/2 pacote de macarrão ninho

1 vidro pequeno de leite de coco (200 ml)

1 caixa pequena de creme de leite

3 colheres (sopa) de molho de tomate

azeite de oliva a gosto

1 cebola

1 tomate

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o pirarucu de molho na véspera para tirar o sal ou escalde quatro vezes (assim que ferver troque a água, não deixe muito tempo para não perder o sabor).

Coloque o macarrão para cozinhar e enquanto isso desfie o pirarucu.

Pique a cebola e refogue no azeite de oliva.

Acrescente o pirarucu, o tomate e o cheiro verde e misture.

Acrescente três colheres de sopa de molho de tomate e misture.

Acrescente o leite de coco e o creme de leite, misture e aguarde ferver.

Apague o fogo, acrescente o macarrão, transfira para o recipiente d sua preferência e sirva - fica muito delicioso e cremoso!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26978-macarronada-de-pirarucu.html