

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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