

PIRARUCU COM CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de pirarucu ou pintado

200 g camarão rosa

creme de cebola

extrato de tomate

1/2 cebola média

alho frito

pimenta-do-reino

cebolinha

salsinha

sal

MODO DE PREPARO

Coloque o peixe em uma tigela, com uma faca faça vários furos no peixe.

Dissolva o creme de cebola, em 1/2 xícara de água e misture, até formar um caldo.

Regue o peixe com todo o caldo de cebola e reserve por 20 minutos.

Enquanto isso, limpe os camarões (tirar a cabeça, rabo e casca).

Cozinhe os camarões limpos por 10 minutos.

Coloque 1 xícara de extrato de tomate na tigela, ao redor do peixe e distribua os camarões depois de cozidos.

Em cima do peixe acrescente sal, pimenta-do-reino, cebolinha, salsinha picada e alho frito a gosto.

Coloque depois, em cima do peixe rodelas de cebola e regue com azeite.

Preaqueça o forno por 10 minutos e coloque o peixe para assar.

Espere assar cerca de 45 minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29078-pirarucu-com-camarao.html>