

PITU NO ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1 kg de pitu fresco

1 cebola

1 pimentão vermelho

2 tomates

2 alhos poró

1 caldo de peixe

leite de coco a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem os crustáceos.

Pegue todas as verduras bem picadas, refogue com sal a gosto, por cinco minutos.

Coloque os pitus um a um de modo que fiquem organizados.

Pegue todo o refogado e despeje por cima, de uma panela para outra.

Quando estiver com 15 minutos de cozimento, em fogo baixo, acrescente leite de coco.

Mantenha em fogo baixo por mais 10 minutos.

Acrescente azeite ao final.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31428-pitu-no-alho-poro.html>