

PIRARUCU AO MOLHO DE BATATA

INGREDIENTES

500 g pirarucu

1 maço de cheiro verde

4 limões

1 pitada de sal a gosto

2 tomate

1 cebola grande

500 g de batata

óleo

MODO DE PREPARO

Com 2 limões e o sal faça um suco. Corte o pirarucu em cubos, lave bem lavadinho e coloque no limão e sal. Deixe descansar por uns 15 minutos.

Lave o pirarucu novamente. Corte a cebola e tomate, um pouco de óleo e coloque para refogar. Coloque para cozinhar com um pouco de água.

Enquanto o pirarucu cozinha pegue a batata e descasque.

Passe no liquidificador com um pouquinho de água para trituração.

Depois coloque o molho de batata no pirarucu e deixe cozinhar mais um pouco.

Coloque o cheiro verde e deixe cozinhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34862-pirarucu-ao-molho-de-batata.html>