

PIRARUCU À MODA DA KÁSSIA

INGREDIENTES

500 g de pirarucu salgado

4 colheres de margarina

2 cebola picadas

3 dentes de alho picado

1 tomate picado

1 pimentão picado

1 pacote de azeitona picada

2 latas de milho verde

500 ml de leite

2 colheres de maisena ou trigo

1 copo de requeijão

2 maços de cheiro-verde

300 g de queijo muçarela picado

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Bata no liquidificador 250 ml de leite, 1 lata de milho verde escorrido, 1 copo de requeijão.

Em 250 ml de leite na temperatura ambiente acrescente as duas colheres de trigo ou maisena.

Em uma panela acrescente 2 colheres de margarina e 1 cebola picadinha.

Quando a cebola ficar transparente acrescente o copo de leite com a maisena e mexa até atingir uma consistência cremosa, então acrescente o molho batido no liquidificador e mexa até atingir uma consistência cremosa, sem deixar engrossar demais.

Coloque esse molho por cima do pirarucu, acrescente o queijo picado e cubra com batata palha e leve ao forno por quinze minutos.

E pode se deliciar com essa receita paraense!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35563-pirarucu-a-moda-da-kassia.html>