

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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