

FILÉ DE CORVINA COZIDA COM PIRÃO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 kg de filé de Corvina
300 g de camarão salgado
250 g de farinha de mandioca fina
5 dentes de alho
1 cebola
1 tomate
1 pimentão
cheiro verde
Colorau
Pimenta cominho
Azeite
1 litro de água
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

A CORVINA:

A Corvina: Em uma panela refogue com azeite o alho, a cebola, o tomate, o pimentão picado e a pimenta cominho, o colorau e o sal a gosto.

Acrescente o filé de corvina ao refogado, já cortado em pedaços grandes, um litro de água fervente, o cheiro verde e deixe ferver até que cozinhe o peixe e reserve.

O PIRÃO:

O Pirão: Em outra panela despeje a metade do caldo do peixe já cozido e acrescente o camarão (sem a cabeça e o rabo). Depois de ferver bem acrescente a farinha de mandioca aos poucos mexendo sem parar até formar o pirão.

Sirva quente e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/35951-file-de-corvina-cozida-com-pirao-de-camarao.html>