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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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