

MOQUECA DE PEIXE SURUBIM COM PIRÃO

INGREDIENTES

1 kg de surubim em postas
Sal a gosto
4 tomates grandes cortados em cubos
2 cebolas grandes cortadas em cubos
1 pimentão verde pequeno em cubos
1 pimentão vermelho pequeno em cubos
1 xícara de farinha de mandioca
4 dentes de alho amassados
1 colher de sobremesa de corante ou açafrão
200 ml leite de coco
1 caixinha de creme de leite
4 colheres de sopa de requeijão cremoso
Cebolinha
Coentro
Azeite de dendê

MODO DE PREPARO

PIRÃO:

Pirão: Separe aproximadamente 200 ml do caldo da moqueca em outra panela, adicione a farinha de mandioca aos poucos e vá mexendo até engrossar.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40992-moqueca-de-peixe-surubim-com-pirao.html>