

# 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>