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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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