

# PIRÃO SENSACÃO – FEITO COM ATUM EM CONSERVA

## INGREDIENTES

- 1 litro e 500 ml de água fervente
- 500 ml de água em temperatura ambiente
- 2 colher de sopa de óleo
- 2 latas de atum ralado- em óleo ou em água
- 1 cebola bem picadinha
- 2 dentes de alho bem picadinhos
- sal e pimenta a gosto
- 1 colher rasa de sobremesa de colorau ou páprica
- 3 xícaras de farinha mandioca crua de preferência
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de cheiro verde picadinho

## MODO DE PREPARO

Coloque numa panela a cebola, o alho e o óleo frite, acrescente o atum mexa e coloque a água, o sal, o colorau e a pimenta deixe ferver.

À parte pegue uma vasilha coloque a farinha de mandioca e coloque 500 ml de água fria, mexa rapidamente para não empalar e coloque nessa água do cozimento mexendo também rápido.

Não esqueça de continuar mexer por mais 3 minutos.

Apague o fogo e coloque num pirex polvilhe com cheiro-verde e azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42258-pirao-sensacao-feito-com-atum-em-conserva.html>