

# FRITADA DE PIRARUCU

## INGREDIENTES

500 g de pirarucu desfiado  
2 cebolas  
4 dentes de alho  
2 tomates  
10 azeitonas verdes  
2 pimentões  
300 g de repolho roxo  
100 ml de azeite extra virgem  
6 ovos  
1 colher de cororau natural  
1 colher de sopa de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Picar a cebola, os tomates, os pimentões e o repolho roxo em pedacinhos miúdos.

Amassar os dentes de alho.

Tirar os caroços das azeitonas em forma de pedaços.

Refogar os ingredientes em uma fritadeira, uma caçarola grande, por 5 minutos, junto com o azeite extra virgem.

Espalhar o pirarucu por cima dos ingredientes.

Quebre os ovos e espalhe por cima do pirarucu de forma natural sem mecher.

Espalhe por cima uma colher de sopa de cororau.

Tampe a panela ou fritadeira e espere 20 minutos.

Tire a tampa e espalhe o queijo por cima e espere mais 5 minutos.

Leve ao forno do fogão por mais cinco minutos (esse último item é opcional).

Está pronto para servir acompanhado de vinho fino branco ou verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44367-fritada-de-pirarucu.html>