

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>