

PIRARUCU AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de pirarucu (salgado) desfiado embaixo da torneira em água continua até sair o sal a gosto do preparante

3 tomates picados em pedacinhos miudinhos

3 cebolas picadas em pedacinhos miudinhos

3 pimentões picados em pedacinhos miudinhos

500 g de repolho roxo bem picadinho

500 g de acelga bem picadinha

100 g de azeitonas verdes picadas

50 g de colorau natural

10 g de orégano

200 ml de azeite extra-virgem

MODO DE PREPARO

Colocar o pirarucu em escorredor por 10 minutos.

Misturar todos os ingredientes (exceto o pirarucu, colorau e o orégano)

Colocar o pirarucu na mistura e misturar novamente.

Adicionar o colorau e o orégano e mexer bastante.

Adicionar o azeite e mexer novamente.

Depois levar ao forno por aproximadamente 20 minutos.

Servir quente e com mais azeite para gosto de cada degustante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44784-pirarucu-ao-forno.html>