

# 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 escurredor 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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