

# 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>