

PIRÃO DE PEIXE COM CALABRESA

INGREDIENTES

2 cabeças de peixe

1 calabresa

2 dentes de alho amassados

1 limão

1 colher de azeite de oliva

1 cebola

coentro a gosto

sal

pimenta-do-reino a gosto

colorau ou açafrão a gosto

molho de tomate a gosto

legumes a gosto

farinha de madioca a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as cabeças de peixe com alho, pimenta e limão.

Depois refogue com azeite em uma panela de pressão.

Acrecente a calabresa. deixe refogar mais um pouco.

Tempere com a cebola, o coentro, o coentro, o sal e o molho de tomate.

Acrecente água e os legumes, deixe cozinhar por mais ou menos 10 minutos após pegar pressão.

Retire o peixe, a calabresa e os legumes e um pouco do caldo e reserve.

Faça o pirão com a farinha de madioca de acordo com seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50200-pirao-de-peixe-com-calabresa.html>