

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 mandioca a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere as cabeças de peixe com alho, pimenta e limão.
Depois refogue com azeite em uma panela de pressão.
Acrescente a calabresa. deixe refogar mais um pouco.
Tempere com a cebola, o coentro, o coentro, o sal e o molho de tomate.
Acrescente 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 mandioca de acordo com seu gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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