

# 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>