Caldo de Piranha

www.receitasdafia.com/receitas/caldo-de-piranha

Aprenda a preparar mais um prato típico de Mato Grosso do Sul, esse caldo de Piranha vai surpreender você e sua família!



55 min 6 porções

Ingredientes

- 15 ml de óleo
- 10 ml de suco de limão
- 3 piranhas inteiras limpas
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 1/2 maço de coentro
- Sal e pimenta do reino preta moída a gosto

Modo de Preparo

1. Tempere as piranhas com o suco de limão.
2. Pique a cebola, o alho, o pimentão vermelho e a pimenta.
3. Aqueça uma frigideira com óleo e refogue todos os ingredientes.
4. Junte as piranhas, cubra com água e cozinhe por cerca de 2 horas. O preparo pode ser feito também na panela de pressão, reduzindo o tempo de cozimento para 40 minutos.
5. Assim que a carne da piranha estiver bem cozida, apague o fogo, elimine a espinha central do peixe e leve todos os ingredientes para o liquidificador. Bata até emulsificar bem e ficar homogêneo.
6. Sirva o caldo quente com torradas e gotas de molho de pimenta.