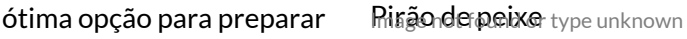
Pirão de peixe

www.receitasdafia.com/receitas/pirao-de-peixe

De preparo simples ele pode surpreender com seu sabor marcante que serve de acompanhamento com arroz branco e até mesmo com peixe frito, ótima opção para preparar em casa ao receber convidados especiais!



60 min 6 porções

Ingredientes

- 2 cabeças de peixe (namorado, robalo)
- 1 cebola pequena
- 1 pimentão verde pequeno
- 1 tomate pequeno sem casca e semente
- coentro
- 1 limão
- Sal
- Pimenta
- 2 xícaras de água
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 2 xícaras de farinha de mandioca crua

Modo de Preparo

1. Limpe a cabeça do peixe e a tempere com pimenta, sal, limão e um pouco de coentro por cerca de 30 minutos.
2. Feito isso coloque-a para ferver em fogo baixo e misture a cebola cortada em cubinhos até dourar.
3. Após isso, misture o pimentão e a pimenta, jogando água para que esse mistura faça um caldo. Esse processo deve ser repetido até que a cabeça esteja bem cozida.
4. Retire a cabeça do peixe e reserve o caldo formado.
5. Feito isso, pegue pedaços do peixe desfiados e sem espinhos, acrescente ao caldo feito anteriormente, deixe ferver mais um pouco.
6. Jogue a farinha aos poucos, sempre mexendo para que não embole. Acrescente sal a gosto e por último o coentro.
7. Antes do fim do cozimento da farinha, verifique se a textura e consistência do pirão estão do seu agrado.