**RECEITA**

**PIRÃO DE PEIXE**

**PREPARO:** 50 min

**RENDIMENTO:** 10 porções

**Ingredientes**

* **300 g peixe (pintado/tambaqui) ou cabeças que sobram**
* **250 g farinha de mandioca**
* **2 tomates maduros picados**
* **2 cebolas picadas**
* **1/2 pimentão picado**
* **3 tabletes de caldo de camarão**
* **2 colheres de sopa de colorau**
* **1 pimenta de cheiro picada**
* **1 pimenta malagueta picada (opcional)**
* **Pimenta-do-reino a gosto**
* **Sal a gosto**
* **6 colheres de sopa de azeite de dendê (ou azeite de oliva)**
* **2 litros de água**
* **Cheiro verde**

**Modo de preparo**

1. Colocar todos os ingredientes picados (exceto a farinha de mandioca e o cheiro verde) em uma panela de pressão.
2. Quando começar a ferver deixar por aproximadamente 40 minutos.
3. Após, coar o líquido em peneira fina passando uma colher para aproveitar ao máximo, descartando as sobras.
4. Passar o caldo para outra panela e antes de ligar o fogo adicionar a farinha aos poucos, mexendo para não empelotar.
5. Levar ao fogo sempre mexendo, após iniciar fervura deixar aproximadamente 10 a 15 minutos.
6. Provar o sal, acrescentar o cheiro verde, caso queira o pirão mais duro acrescentar mais farinha aos poucos.
7. Passar para uma travessa, colocar cheiro verde em cima.
8. Fica ótimo com arroz branco e peixe ensopado.