



## Pirão D'água

Confrade Ayrton

### **Ingredientes**

- Filés ou postas de peixe ou ainda aparas de peixe
- Cebola
- Alho
- Azeite de oliva

### **Modo de preparo:**

Primeiro abra uma cerveja bem gelada, deguste-a com parcimônia e dê início ao pré-preparo da iguaria.

#### *O caldo:*

Temperar dois filés de tainha (pode ser outro peixe) com sal e fritar com um pouco de azeite de oliva, acrescentar quatro dentes de alhos picados e uma cebola média bem picada.

Depois de tudo frito e refogado, colocar água e deixar ferver 30 minutos.

Acrescentar salsinha e cebolinha picados e deixar ferver por mais 10 minutos.

Observação: É possível fazer o caldo apenas com as aparas do peixe (tipo cabeça limpa, espinhaço etc...), só que depois tem que ser coado com cuidado para não misturar as espinhas com a farinha.

O segredo de fazer o pirão está no caldo que tem que estar fervendo.

#### *O pirão:*

Colocar a farinha numa vasilha funda tipo umas 250 gramas e acrescentar uma boa quantidade de caldo fervendo e mexer bastante com um batedor daqueles de arame ou com a colher de pau em fogo brando.

Dependendo da quantidade desejada, vai acrescentando mais caldo ou farinha, mas sempre caldo fervendo.

Outro ingrediente fundamental: AMOR!