

# Caldeirada de Tambaqui à Zuanomami



## Ingredientes

### Caldeirada

- 1 banda de tambaqui limpa e cortada em pedaços
- 2 limões
- 1 colher (sopa) de vinagre
- 1 cheiro-verde picado
- 2 tomates cortados em gomos
- 1 pimentão verde grande cortado em pedaços
- 1 cebola grande cortada em gomos
- 4 ovos
- 1 xícara de azeite de oliva
- 1 caixa pequena de polpa de tomate
- 4 batatas
- 2 colheres (sopa) de molho de tucupi com pimenta-murupi
- 1 colher (sopa) rasa de sal e 2 litros de água

### Pirão

- 3 xícaras de caldo do peixe
- 1 xícara de água
- ½ cheiro-verde picado
- Sal a gosto
- 200 g de farinha branca

## Modo de Preparo

### Caldeirada

Cozinhe os ovos e as batatas. Descasque-os e reserve. Lave o peixe com um limão e a seguir com água. Em um pirex, coloque o peixe cortado em pedaços, respingue um limão e reserve. Em uma panela grande, refogue os tomates, o pimentão, a cebola, metade do cheiro-verde, o azeite, o vinagre e a polpa de tomate. Acrescente o sal e os pedaços de peixe, refogando mais um pouco. Acrescente a água e deixe ferver por 10 minutos. Retire as 2 xícaras do caldo do peixe e reserve. Salpique o restante do cheiro-verde picado e deixe ferver por mais 5 minutos.

### Maionese Doce

Em uma panela pequena, coloque o caldo do peixe, a água e o sal. Deixe ferver. Vá acrescentando a farinha aos poucos, mexendo sempre até engrossar. Salpique o cheiro-verde.

**Autor:** Valdenise Marques Zuany | Engenharia



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)