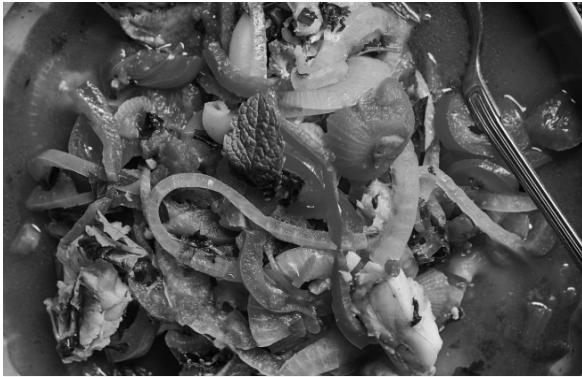


Sopa de peixe

Sopa —   40 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/sopa-de-peixe-100



Ingredientes

300 g de peixe firme (raia, tamboril, etc.)
1 cabeça de peixe
Sal q.b.
2 cebolas
3 dentes de alho
Azeite q.b.
1 pimento vermelho pequeno
1 pimento verde pequeno
Vinho branco q.b.
½ ramo de coentros
½ ramo de salsa
1 c. sopa de hortelã picada
150 g de cotovelos (massa)
200 g de miolo de camarão
Pimenta q.b.

Confeção

1. Coza o peixe numa panela com água e sal por cerca de 15 minutos.
2. Passe o caldo por um passador, corte parte do peixe em pedaços, desfie o resto e o que conseguir retirar da cabeça. Reserve o caldo e o peixe.
3. Refogue as cebolas picadas e os dentes de alho laminados em azeite.
4. Quando a cebola estiver translúcida, adicione os pimentos cortados às rodelas.
5. Deixe cozinhar em lume brando por cerca de 5 minutos e regue com vinho branco.
6. Adicione o tomate, envolva bem e junte o caldo da cozedura do peixe e as ervas aromáticas.
7. Deixe levantar fervura, adicione a massa, o peixe e o miolo de camarão e deixe cozinhar até a massa estar cozida al dente.
8. Retifique os temperos de sal e pimenta. Pode servir acompanhado com fatias de pão torrado.