SOPA DE CAMARÃO COM TAMBAQUI

INGREDIENTES

500 g de camarão cinza

500 g de mandioquinha

400 g de batata lavada

salsa e cebolinha a gosto

1 cenoura grande

1 cebola média

4 dentes de alho

pimenta dedo de moça a gosto

500 g de tambaqui já cozido

2 tomates

MODO DE PREPARO

Retire as cascas dos camarões e ferva a parte.

Cozinhe o peixe a parte com os temperos a gosto.

Após o cozimento, retire os espinhos e bata no liquidificador com o caldo das cascas dos camarões.

Cozinhe os legumes neste caldo coado para não ter risco de nenhum espinho.

Após 40 minutos de cozimento, abra a panela de pressão e coloque os camarões limpos e deixe ferver por mais 10 minutos.

Adicione o cheiro-verde e a pimenta dedo de moça.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22803-sopa-de-camarao-com-tambaqui.html