

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>