

SOPA LEÃO VELOSO

INGREDIENTES

1 kg de camarão

1 kg de mexilhão (compre em saquinho já limpo)

1 peixe inteiro com 2 kg ou mais (pode ser os nobres como garopa e cherne ou mesmo corvina)

1/2 de lula em rodelas

3 xícaras de carne de siri (opcional)

1 amarrado de cheiro-verde, coentro e cebolinha e 2 folhas de louro

5 dentes de alho

pimenta-de-cheiro a gosto (opcional)

1 xícara de cheiro-verde picado (opcional)

azeite de oliva a gosto

sal a gosto

4 tomates picados

1 cebola grande

MODO DE PREPARO

Retire a cabeça do peixe, corte-a e coloque junto com as rodelas de lula em uma panela com cera de 4 litros de água fria.

Tempere com pouco sal, os dentes de alho amassados, a cebola, os tomates (um refogado) e o amarrado dos temperos (cheiro-verde, coentro e cebolinha) e as folhas de louro.

Deixe ferver e cozinhe por cerca de 1 hora.

Lave e reserve os camarões já descascados e os mexilhões.

Após esse tempo, coe o caldo da panela para eliminar a cabeça do peixe e os temperos e reserve as rodelas de lula.

pegue uma parte do peixe (metade) e frite no azeite e a outra reserve.

Acrescente ao caldo o peixe que foi frito desfiado sem pele e espinhas.

Se utilizar a carne de siri, acrescente também e os mexilhões bem como uma quantidade a gosto de azeite.

Após cerca de 5 minutos, adicione o restante do peixe em posta que estava reservado e os camarões deixando ferver até o cozimento do peixe e dos camarões.

Após a fervura, coloque, se quiser, o cheiro-verde picado e a pimenta-de-cheiro.

Desligue o fogo e deixe abafado por cerca de 5 minutos.

Adicione 1 ou 2 colheres de maisena diluídas em água para engrossar o caldo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/23955-sopa-leão-veloso.html>