

# PANELADA DE TOMATE

## INGREDIENTES

- 1 litro de água filtrada
- 1 lata de molho de tomate em pedaços
- 2 colheres de sopa de óleo de canola
- 1/2 cebola picada
- 1 alho espremido
- 1 talo de salsaõ picado
- 2 ou 3 batatas picadas
- 2 colheres de sopa de coentro lavado e picado
- sal a gosto
- 4 pedaços de salmão
- 8 camarões limpos
- 16 mariscos com casca deixados de molho em água e um pedaço de ferro para soltar areia, pode ser ponta de faca ou de abridor de latas

## MODO DE PREPARO

Ferva a água, acrescente o molho de tomate e os mariscos lavados e escorridos.

Frite a parte, cebola, alho e salsaõ no óleo, quando murchar, junte ao tomate.

Acrescente as batatas picadas, tampe a panela, abaixe o fogo para médio.

Quando as batatas amolecerem, coloque sal e coentro e mexa para incorporar o tempero.

Coloque o peixe, camarão e deixe mais 10 minutos com a panela tampada no fogo alto.

Regue com azeite.

Sirva com arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29559-panelada-de-tomate.html>