

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 salsão 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 salsão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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