

CALDO DE MARISCOS COM LEGUMES

INGREDIENTES

500 g de mariscos sem casca
1 colher de manteiga
1 cebola cortada em rodelas
1 dente de alho
1 tomate grande picado em cubos
molho de tomate a gosto
1 cenoura grande
brócolis
cheiro verde a gosto
sal a gosto
suco de 1 limão
água
1/2 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

Lave bem os mariscos, jogue o suco do limão e reserve.

Derreta a manteiga em uma panela, refogue a cebola e o alho.

Na mesma panela coloque o tomate, o sal, a água, a cenoura e o brócolis para que cozinhem. Acrescente também o molho de tomate.

Quando os legumes já estiverem quase cozidos, acrescente os mariscos e o cheiro verde e deixe cozinhar por 15 minutos.

Se necessário coloque mais água.

Depois dos 15 minutos, acrescente o amido de milho para engrossar o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29863-caldo-de-mariscos-com-legumes.html>