

SOPA DE PEIXE FÁCIL

INGREDIENTES

400 g de pescada branca ou outro peixe branco sem espinhas
2 cenouras grandes
1 cebola grande
1 abobrinha grande
1 talo de alho-poró
2 tomates pequenos
sal a gosto
azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peixe em água e sal e reserve.

Enquanto isso, pique todos os legumes e refogue-os rapidamente no azeite.

Acrescente a água de cozimento do peixe aos legumes e deixe cozinhar em fogo médio até que fiquem macios.

Bata rapidamente a sopa de legumes com mixer ou liquidificador, deixando ainda alguns pedaços inteiros.

Acrescente o peixe e o arroz ou macarrão cozidos e acerte o sal.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30214-sopa-de-peixe-facil.html>