

PEIXE SOPA DE INVERNO

INGREDIENTES

4 postas de peixe (utilizei o porquinho que é bem saboroso)

preferência peixe com pouco espinho

1 e 1/2 tomate

1 e 1/2 limão

1/2 cenoura

1/2 cebola

1 dente de alho

pimenta a gosto

azeite a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Com o peixe já limpo (sem escamas, pele e cabeça) deixe as postas de molho no limão com um pouco de sal.

Lave a cenoura e o tomate e pique em pequenos pedaços.

Coloque os legumes na panela junto com o sal, alho, pimenta e azeite e faça um refogado rápido, mexendo bem sem deixar nada queimar, mas deixando todos os ingredientes bem misturados.

Em seguida, acrescente o peixe com o caldo do limão que estava de molho e mexa por mais uns 2 ou 3 minutos até todos os ingredientes se juntarem.

Acrescentar mais um fio de azeite e um pouco de água até cobrir tudo e coloque na panela de pressão por 15 minutos.

Retirar da pressão e conferir se o peixe está cozido (na verdade o ponto dele já vai ser de quase desmanchando).

Com uma escumadeira retire todos os ingredientes e coloque a parte em uma vasilha separando do caldo que se formou.

Assim que finalizar temos 2 pratos o peixe com legumes para ser acompanhado de arroz e salada e a sopa que estará bem temperada para ser consumida bem quentinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34170-peixe-sopa-de-inverno.html>