

SOPA COM PEIXE E AVEIA

INGREDIENTES

- 2 batatas
- 1 cenoura
- 2 filés de peixe de sua preferência
- 2 colheres (sopa) de aveia
- 1 pacotinho de tempero Meu Segredo
- água para o cozimento

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cenoura e corte em cubos, corte o peixe em pequenos pedaços e reserve.

Em uma panela acrescente as batatas e a cenoura, tempero e cubra de água para cozinhar, quando observar que as batatas estão quase cozidas.

Em seguida retire 2 conchas e coloque no liquidificador com 150 ml de água e as 2 colheres de aveia, bata até virar um caldo grosso e reserve.

Junte o peixe e deixe cozinhar por mais 5 minutos e em seguida jogue a mistura do liquidificador e deixe por mais 2 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41814-sopa-com-peixe-e-aveia.html>