

SOPA DE BACALHAU

INGREDIENTES

- 1 bacalhau do porto, inteiro (ou o bacalhau de sua preferência)
- 2 cenouras
- 2 chuchus
- 3 tomates (pequenos)
- 1 saquinho de orégano
- 1 folha de salsinha
- 1 metade de cebola roxa

MODO DE PREPARO

Lave o bacalhau e desfie ele tirando os espinhos e deixando na água de molho.

Cozinhe o chuchu e a cenoura.

Pique os tomates em pedaços pequenos bem pequenos para que sumam na sopa e só deixem o gosto.

Pegue o chuchu a cenoura e pique em pedaços medianos.

Cozinhe o bacalhau, depois coloque em uma panela com água, coloque a cenoura, o chuchu, o tomate, o orégano e a salsinha picada ou inteira (faça como preferir)!

Pique a cebola bem pequenininha, e frite só deixe dourar, e coloque na panela, deixe cozinhar e pode levar à mesa.

PS: O melhor é beber com um suco de caixa da fruta :)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46181-sopa-de-bacalhau.html>