

# 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 agua 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 caja da fruta :)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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