

SOPA DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

300 g de mandioca cozida e amassada
suco de 1 limão
2 litros de caldo de cabeça de peixe
100 g de lula
100 g camarão
100 g de polvo
100 g de marisco
100 g de sururu
100 g carne de siri
1 maço de cheiro verde
1 pimentão
2 cebolas
3 tomates
2 pimentas dedo-de-moça
1 colher sopa de colorau

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, refogue a cebola, o tomate, o pimentão e metade do cheiro verde.

Junte o colorau e a pimenta dedo-de-moça.

Acrescente o caldo de cabeça de peixe, deixe ferver, junte a mandioca e os demais ingredientes.

Tampe a panela e deixe cozinhar mais ou menos 10 minutos, acrescente o restante do cheiro-verde.

Sirva quente acompanhado de pão ou torrada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50951-sopa-de-frutos-do-mar.html>