

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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