

SOPA CREME DE PEIXE DO AMIGO CHICO

INGREDIENTES

1 kg de salmão, tilápia ou cação em pedaços

1 lata de creme de leite

1/2 copo de requeijão

1/2 kg de mandioquinha

1 cebola picada

2 dentes de alho amassado

1 colher de margarina

5 litros de água

queijo ralado a gosto

sal

azeite

salsa

cebolinha

coentro

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande, a água, um pouco da cebola picada, o alho, um amarrado de salsa e cebolinha e o sal.

Deixe ferver por uns 5 minutos, então, acrescente a mandioquinha cortada ao meio e os pedaços de peixe. Deixe cozinhar até que o peixe e a mandioquinha estejam cozidas.

Retire o peixe da água, e verifique se há possíveis espinhas nos mesmos. Em seguida coloque-o junto com a mandioquinha e o caldo peneirado, no liquidificador, e bata bem.

Em outra panela, derreta a margarina e adicione o restante da cebola picada.

Acrescente o creme, batido acima, mexa bem, abaixe o fogo e adicione o requeijão e creme de leite e o queijo ralado.

Deixe apurar por uns 10 minutos, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Desligue o fogo, sirva quente. Já no prato, polvilhe a gosto a salsa, cebolinha, coentro e azeite.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53707-sopa-creme-de-peixe-do-amigo-chico.html>