

# SOPA DE CORVINA

## INGREDIENTES

2 litros de água  
1 cebola grande  
5 dentes de alho  
3 batatas tamanho médio  
1 kg de filé de corvina  
Sal marinho refinado, a gosto  
Salsa fresca e salsa desidratada para adornar

## MODO DE PREPARO

Em 1 litro de água coloque o peixe salgado e cortado em pequenos pedaços.

Deixe cozinhar em fogo baixo por 15 minutos. Não deixe o peixe cozinhar demais. Retire o peixe da água e reserve. Use a mesma água, adicione os demais ingredientes, todos cortados em pequenos pedaços, ponha no liquidificador e bata até adquirir uma consistência de purê. Leve ao fogo adicionando o outro litro de água e deixe ferver até que as batatas estejam bem cozidas. Por último adicione os pedaços de peixe, com cuidado para que não cozinhe demais.

Sirva ainda quente. Se desejar, salpique salsa desidratada e coloque um raminho de salsinha fresca, para decoração.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55766-sopa-de-crvina.html>