

Sopa mista



Ingredientes: 300 grama de filetes de abrótea
300 grama de miolo de camarão
125 grama de pedaços de lula
10 unidade de mexilhões (cozidos)
2 unidade de dentes de alho
1 litro de caldo de camarão
1 colher de sopa de salsa (picada)
1 colher de sopa de cebolinho (ado)
8 fatia de pão francês
0 totaste de açafião
0 totaste de sal
0 totaste de pimenta
0 totaste de azeite
0 totaste de queijo ralado

Instruções de preparação:

Corte o peixe em pequenos cubos. Misture-o com os camarões, as lulas e os mexilhões limpos. Tempere com sal e pimenta e reserve por 30 minutos. Aqueça duas colheres de sopa de azeite numa caçarola. Adicione 1 dente de alho moído, o peixe e mariscos e frite, mexendo com cuidado. Ferva o caldo de camarão com umas gotas de molho de pimenta e o açafião. Adicione o peixe salteado, a salsa e o cebolinho. Cozinhe durante cerca de 10 minutos e rectifique os temperos. Esfregue as fatias de pão com o restante alho descascado e regue com um fio de azeite. Leve ao forno até estarem tostadas e polvilhe com queijo ralado. Sirva a sopa quente com as fatias de pão tostadas.

Sugestões Adicionais: