



Caldeirada ribeirinha

caldeirada ribeirinha

45 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

250 g de mexilhão

3 cebolas

6 dentes de alho

5 tomates maduros

2 postas de ruivo

1 posta grossa de cação

2 pedaços de raia

2 postas de goraz

4 batatas

2 cenouras

0,5 pimento verde

0,5 pimento vermelho

1 ramo de salsa

1 folha de louro

2 colheres de sopa de
Becel Cozinha

Sal q.b.

Piripiri

Coentros picados

modo de preparação (para 4 porções)

para caldeirada ribeirinha

1. Raspe e lave muito bem os mexilhões e coloque-os num tacho com fundo espesso.
2. Por cima, disponha em camadas alternadas e respeitando esta ordem; as cebolas e os dentes de alho, descascados e cortados em rodela; o tomate, sem pele nem grainhas, em bocados; os peixes; as batatas e as cenouras descascadas e cortadas em rodela grossas e os pimentos em tiras.
3. Repita as operações até terminar os ingredientes. Introduza a salada e o louro, atados. Junte as duas colheres de sopa de Becel Cozinha e tempere com uma pitada de sal e piripiri.
4. Tape o tacho e leve a cozer sobre lume brando, agitando o tacho de vez em quando. Se for necessário, junte um pouco de água quente.
5. Na altura de servir, retire o ramo de cheiros e polvilhe com coentros.

Saboroso!