



Sopa exótica de peixe

sopa exótica de peixe

30 min | ★ | Sopa

para 4 pessoas

ingredientes

1 litro de água

1 folha de louro

Pimenta verde em grão

1 pau de canela

Sal q.b.

0,5 alho francês

2 postinhas de abrótea

1 cebola

2 colheres de sopa de
Becel Cozinha

2 colheres de sopa de
farinha

2 colheres de chá de
caril em pó

Piripiri

Noz-moscada

1 limão

1 banana

0,5 maçã

Cebolinho picado

modo de preparação (para 4 porções)

para sopa exótica de peixe

1. Leve a água a ferver com o louro, pimenta em grão, o pau de canela, o sal e o alho francês em tiras;
2. Introduza o peixe e deixe cozer durante 10 minutos. Coe o caldo e reserve;
3. Limpe o peixe de peles e espinhas e desfaça-o em lascas;
4. Coza a cebola finamente picada na Becel Cozinha;
5. Polvilhe com a farinha e o caril, mexa e regue com o caldo do peixe;
6. Deixe engrossar um pouco, mexendo de vez em quando. Tempere com piripiri, noz-moscada e o sumo do limão;
7. Introduza o peixe e deixe retomar fervura;
8. Deite a sopa nos pratos de serviço, enfeite com a banana em rodela e a maçã em cubinhos e sirva polvilhada com cebolinho picado.

Saboroso!