



Sopa Simples de peixe

sopa simples de peixe

30 min | ★ | Sopa

para 4 pessoas

ingredientes

0,5 cabeça de garoupa

Sal q.b.

1 folha de louro

1 litro de água

1 cebola

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de
Becel Cozinha

1 malagueta de piri-piri

Cravinho em pó

200 g de polpa de tomate

80 g de massa de
cotovelos

1 ramo de coentros
picados

modo de preparação (para 4 porções)

para sopa simples de peixe

1. Coza a cabeça de garoupa na água temperada com sal e o louro, durante 12 a 15 minutos. Retire a cabeça de peixe e limpe-a de peles e espinhas desfazendo o peixe em lascas. Coe o caldo da cozedura do peixe e reserve.
2. Descasque e pique a cebola e os dentes de alho e leve a cozinhar sobre lume brando com a Becel Cozinha. Tempere com a malagueta de piri-piri esfarelada e com uma pitada de cravinho em pó. Adicione a polpa de tomate e deixe cozinhar cerca de 10 minutos com o recipiente tapado. Regue com o caldo da cozedura do peixe e, quando levantar fervura introduza a massa e mexa.
3. Deixe retomar fervura e, passados 15 minutos junte as lascas de peixe e os coentros picados.

Saboroso!