

CREME DE PESCADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

- 1 pescada com 400g
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 60g de manteiga
- 2 colheres de sopa cheias de farinha
- 2 colheres de sopa rasas de polpa de tomate
- 1 molhinho de coentros picados
- Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 1800 ml de água, tempere com sal. Junte a cebola, os alhos e a pescada. Deixe cozer durante 10 minutos.
2. Depois de cozida, retire a pescada e deixe arrefecer. Reserve o caldo. Limpe a pescada de peles e de espinhas e desfie.
3. Num tacho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter. Junte a farinha e mexa muito bem. Aos poucos e mexendo sempre, junte o caldo de cozer o peixe. Junte a pescada e a polpa de tomate.
4. Passe tudo com a varinha mágica até ficar um creme.
5. Junte os coentros e mexa até começar a ferver. Quando começar a ferver está pronta a servir.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 1.25 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-pescada-10934/>

www.saborintenso.com