

SOPA DE CAMARÃO PICANTE

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 kg de camarão
2 malaguetas cortadas em rodela finas
4 colheres de sopa de polpa de tomate
80 ml de óleo
2 colheres de sopa bem cheias de farinha maizena
4 ovos batidos
Folhinhas de coentros q.b.
Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 3 litros de água, tempere com sal. Coloque o camarão a cozer durante 10 minutos.
2. Com uma escumadeira, retire o camarão para um prato e deixe arrefecer. Reserve a água.
3. Descasque o camarão e guarde as cabeças. Pique o camarão miudinho.
4. Entretanto, junte as cabeças ao caldo e deixe ferver durante 15 minutos. Retire as cabeças e guarde o caldo.
5. Numa outra panela, leve ao lume o óleo, as malaguetas e a polpa de tomate. Mexa e deixe aquecer.
6. Entretanto, dissolva a farinha maizena num pouco de água.
7. Coe o caldo para dentro da panela. Mexa e junte a farinha maizena dissolvida. Junte os camarões picados e deixe ferver. Se quiser o caldo mais saboroso, junte 1 cubo de caldo de marisco.
8. Quando a sopa estiver a ferver, junte os ovos batidos em fio e mexa. Logo que comece a ferver, apague o lume. Sirva a sopa salpicada com as folhinhas de coentros.

Custo: 10.00 € ; Custo por pessoa: 1.00 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-camarao-picante-11201/>