

CALDO DE TOMATE COM PEIXE E CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

2 postas de pescada
300g de camarão
80 ml de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
500g de tomates maduros cortados em cubos
3 colheres de sopa bem cheias de polpa de tomate
100g de massa a gosto
Picante q.b.
Sal q.b.
1 molhinho de coentros picados



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 0.83 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/caldo-tomate-peixe-camarao-28349/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 2 litros de água a ferver, tempere com sal. Coloque o peixe e o camarão a cozer durante 10 minutos. Depois de tudo cozido, retire para um prato. Deixe arrefecer e reserve o caldo. Depois de frio, descasque o camarão. Limpe o peixe de peles e de espinhas e desfie.
 2. Numa outra panela, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar. Adicione o tomate. Mexa e deixe refogar mais um pouco. Adicione ao refogado, a água de cozer o peixe coada e polpa de tomate. Tempere com picante a gosto. Mexa e deixe ferver durante 10 minutos.
 3. Passado os 10 minutos, retire a folha de louro. Passe o caldo com a varinha mágica. Junte a massa. Mexa e deixe cozer durante 15 minutos.
 4. Depois da massa cozida, junte o peixe, o camarão e os coentros. Mexa e sirva.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com