

SOPA DE MEXILHÃO COM AÇAFRÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1,5 a 2 kg de mexilhão (2 sacos)
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola pequena picada
1 folha de louro
Meio pimento vermelho cortado em cubinhos
2 dentes de alho picados
40g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de chá de açafrão em pó
1 colher de chá de tabasco
200 ml de natas light
1 molhinho de coentros picados



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 1.25 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/sopa-mexilhao-acafrao-40376/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho coloque os mexilhões lavados.
Tape e deixe cozinhar em lume médio durante 5 minutos, até que as conchas abram.
Depois do mexilhão aberto, retire do lume e deixe arrefecer um pouco.
Retire o miolo das conchas e reserve o caldo.
Coe o caldo numa rede fina e meça-o.
2. Num tacho leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos, a folha de louro e o pimento.
Mexe e deixe refogar em lume médio até que tudo fique bem cozinhado.
Depois de tudo refogado, retire a folha de louro e misture muito bem a farinha.
Aos poucos e enquanto mexe, junte o caldo dos mexilhões e água suficiente para prefazer 800 ml de líquido.
Junte o açafrão e o tabasco.
Mexe até que comece a ferver.
3. Quando começar a ferver, misture as natas e o miolo de mexilhão.
Mexe e deixe aquecer bem sem deixar ferver.
Se quiser, misture os coentros na sopa ou sirva-os por cima.
E está pronta a servir.
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