



Prato Principal

Sopa de Marisco com Coentros



Ingredientes

1. 300g de camarão cru
2. 100g de miolo de amêijoas
3. 6 delícias do mar
4. 1l de caldo de marisco (caldo de peixe também funciona)
5. 1 cebola pequena e 2 dentes de alho
6. 200g de polpa de tomate
7. 1 colher de sopa de pimentão doce
8. 125g de natas
9. 1 c. de sopa de sumo de limão
10. azeite, sal e coentros a gosto

Tempo: Aproximadamente 30 minutos a 1h

Dificuldade: Fácil

Modo de Preparação

1. Colocar azeite na panela, em seguida picar o alho com a cebola e acrescentar na panela
2. Depois de refogar, juntar a polpa de tomate (ou um tomate), em seguida adicionar o pimentão
3. Adicionar o caldo, em seguida mexer bem e deixar ferver
4. Picar os coentros, em seguida adicionar na panela os camarões e o miolo de amêijoas
5. Acrescentar as natas e o sumo de limão, em seguida adicionar os coentros e delícias do mar
6. Para finalizar, mexer tudo muito bem e empratar



Link do vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=3Vz64GVm8_c