



Caldo da Ilha



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra

- 1 cabeça de peixe Garoupa ou Corvina
- 1 posta de peixe seco
- 1 cebola
- 1 tomate maduro
- 1 batata doce
- 1 mandioca
- 1 malagueta Gindungo
- Q.b. de água
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de salsa (opcional)
- Q.b. de farinha do musseque (opcional)

Modo de preparação

1

Aqueça um generoso fio de azeite num tacho e refogue a cebola e o tomate previamente picados.

2

De seguida, adicione a cabeça e a posta de peixe, previamente demolhada. Deixe cozinhar por 2 minutos e acrescente a batata doce e a mandioca cortadas em pedaços pequenos e o gindungo cortado finamente. Cubra com água para fazer o caldo e tempere com sal e pimenta.

3

Quando os legumes estiverem cozinhados retire do lume e sirva polvilhado com salsa picada a gosto e farinha do musseque.

Produtos utilizados



Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

Veja também

Peixe Demorado Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

 Massas  Médio  Fácil

Linguini com cavala

 Peixe  Rápido  Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

 Peixe  Médio  Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide