Caldo da Ilha

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Peixe	Médio	Fácil	Médio	Com a família	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 malaguetas

Massas Médio Fácil

Linguini com cavala

Peixe Rápido Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

Peixe Médio Fácil

Atum com batatas e espargos

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide