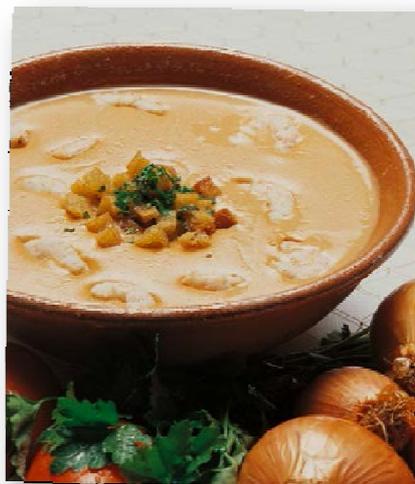


Sopa de peixe

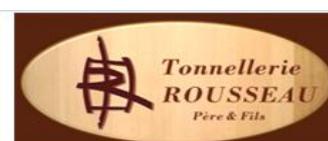
Ingredientes

- 500g de safio ou outro peixe
- 300 g de enguias
- 10 cl de azeite Valle Madruga
- 2 dentes de alho
- 150 g de tomates frescos
- 100 g de cebolas
- 1 ramo de salsa
- 4 fatias de pão caseiro
- 1 folha de louro
- sal Marinho Rui Simeão
- pimenta q.b.



Preparação

1. Amanhe e limpe o peixe. Corte em bocados e ponha em água fria a sangrar.
2. Leve um tacho ao lume com o azeite e deixe aquecer.
3. Pique os alhos e as cebolas. Junte-lhes a folha de louro e o ramo de salsa.
4. Tire os pés aos tomates e escalde-os em água a ferver. Retire as peles e as sementes. Corte em cubos pequenos.
5. Junte o tomate ao refogado. Deixe apurar um pouco.
6. Adicione a água e seguidamente o peixe, deixando cozer.
7. Retire a folha de louro e o ramo de salsa. Tempere com sal e pimenta. Polvilhe com salsa picada.
8. Corte o pão em cubos e frite no azeite. Sirva com a sopa.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt