

SOPA DE PEIXE



INGREDIENTES

- 1 TOMATE MADURO
- 1 CEBOLA
- 1 / 2 ALHO FRANCÊS
- 1 COURGETTE
- AIPO
- 2 DENTES DE ALHO
- PERCA E CAMARÃO
- 2 OVOS
- COENTROS PICADOS

CONFEÇÃO

1. Colocar no copo a lâmina picadora juntar os legumes, cobrir com água temperar com sal. Colocar o cesto com perca, camarão e ovos sopas P1 / 100 graus / 45 minutos.

2. Cinco minutos antes de terminar tirar o cesto e adicionar azeite q.b. deixar terminar.

3. Servir com perca desfiada, camarão e ovo cozido partido salpicar com coentros picados.
