

SOPA DE CENOURA COM GAMBAS



INGREDIENTES

- 20 GAMBAS DESCASCADAS
- 500 G DE CENOURAS DESCASCADAS E CORTADAS EM RODELAS FINAS
- 6 CEBOLINHAS, LAVADAS, PARTE BRANCA E VERDE CORTADAS EM RODELAS FINAS
- 1/2 CS DE AÇAFRÃO
- 20 TOMATES CHERRY LAVADOS E CORTADOS AO MEIO
- 2 CS DE COENTROS FRESCOS, LAVADOS E PICADOS
- 400 ML DE ÁGUA
- 250 ML DE LEITE DE COCO
- 2 CS DE ÓLEO
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Deite o óleo na cuba.

3. Adicione as gambas e aloure-as. Retire. Adicione os tomates cherry e deixe cozinhar por alguns minutos. Retire.

4. Coloque a parte branca da cebolinha, as cenouras, a água e o leite de coco na cuba. Tempere com sal, pimenta e açafrão.

5. Tempo de cozedura: 3 min.

6. Adicione as gambas, o tomate, os coentros e a parte verde da cebolinha. Deixe repousar durante 3 minutos.
