



# 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 mussequé (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 mussequé.

## Produtos utilizados



*Virgem Extra*

Azeite Virgem Extra

Veja também

Peixe Rápido Fácil

[Tosta de cavala com laranja](#)

 Peixe  Rápido  Fácil

*Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa*

---

 Peixe  Médio  Fácil

*Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas*

---

 Peixe  Rápido  Médio

*Bacalhau à brás*

---

 Peixe  Demorado  Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---



*Mais receitas em*

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide