

Sopa de Peixe

Ingredientes:

- Carpa, barbo ou fataça
- Massa ou arroz
- Cebolas e tomates
- Azeite, alho e louro

Preparação:

Amanha-se o peixe, corta-se às postas e tempera-se com sal.

Numa panela, coloca-se cebola cortada às rodelas, alho, louro, tomates, azeite, um pouco de água e por fim as postas de peixe. Quando o peixe estiver cozido, retira-se para um prato e, ao caldo da cozedura, adiciona-se massa ou arroz. Depois de pronta, esta sopa é acompanhada com o peixe cozido.