



## Caldinho de peixe



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:20

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia colher (sopa)	7,5 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Tomate (picado, sem sementes)	2 unidades médias	340 g
Pimentão vermelho (picado)	Meia xícara (chá)	60 g
Pimentão verde (picado)	Meia xícara (chá)	60 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	4 colheres (chá)	20 g
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Mandioca (cozida e espremida)	1 xícara (chá)	200 g
Filé de merluza (cortado em cubos)	3 unidades	300 g
Leite de coco	2 xícaras (chá)	400 ml

## Modo de Preparo

**1.** Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola, o tomate e os pimentões, e refogue por 3 minutos. Acrescente o Caldo SAZÓN®

Profissional e a água e, quando levantar fervura, adicione a mandioca e o peixe, e deixe ferver em fogo baixo, mexendo de vez em quando, por 5 minutos. Junte o leite de coco e cozinhe por mais 2 minutos, ou até levantar fervura.

**2.** Retire do fogo e sirva em seguida.