

# CALDO DE DENDÊ

## GUINÉ BISSAU

### INGREDIENTES

- 2 kg de tilápia
- 1 Caldo Knorr
- 1/2 kg de cebola
- 1/2 kg de limão
- 3 pimentões
- 1/2 kg de tomate maduro
- 2 dentes de alho
- 1 bandeja de Pimenta malagueta
- 500g de quiabo
- Litro garrafa de azeite de dendê



### MODO DE PREPARO

1. Cortar o peixe em postas e botar na panela
2. -bater à metade dos ingredientes no liquidificador e espremer o limão
3. -cortar a outra metade dos ingredientes em rodela e botar em cima do peixe acrescentar em seguida o azeite de dendê
4. -por último, ferver o quiabo e bater no liquidificador com o caldo de knorr e colocar Pimenta .