

CREME DE AGRIÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

500g de batatas cortadas em pedaços
500g de cenouras cortadas em pedaços
2 partes brancas de alho francês cortado em rodelas
1 cebola cortada ao meio
1 molho de agriões
50g de margarina
1 cubo de caldo de galinha
1,5 a 2 litros de água
Sal q.b.
Cubos de pão tostado q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela coloque a aquecer a margarina e o alho francês.
Mexa e deixe aquecer ligeiramente.
Junte a cebola, as cenouras, as batatas, os agriões, o cubo de caldo de galinha e tempere com sal.
Junte água até cobrir os legumes.
Tape e deixe cozer aproximadamente 30 minutos, até os legumes ficarem tenros.
Depois de tudo cozido, passe a sopa com a varinha mágica.
Se necessário, junte um pouco mais de água.
Deixe ferver e está pronta a servir.
Sirva a sopa quente com os cubos de pão por cima.

Custo: 2.50 € ; Custo por pessoa: 0.41 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-agriones-1477/>

www.saborintenso.com