

CREME DE ABÓBORA COM FEIJÃO VERDE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

0,5 kg de abóbora cortada em pedaços

0,5 kg de feijão branco cozido

1 batata cortada em pedaços

1 cebola cortada em pedaços

1 dente de alho

1 cravinho

60 ml de azeite

Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Numa panela com cerca de 2,5 l de água, junte a abóbora, a cebola, a batata, metade do feijão, o alho, o azeite e o cravinho.

Tempere com sal.

Tape e deixe cozer durante 30 minutos.

2. Depois da sopa cozida, retire o cravinho e passe a sopa com a varinha mágica.

Junte o restante feijão e leve novamente ao lume durante 5 minutos.

Passado os 5 minutos está pronta a servir.

Custo: 2.00 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-abobora-feijao-branco-9290/>

www.saborintenso.com