

SOPA DE ALETRIA COM LEGUMES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

200g de aletria
100g de feijão verde cortado
100g de couve-flor cortada em pedaços
100g de cenouras cortadas em cubinhos
200g de peito de frango cortado em cubinhos
100g de bacon cortado em cubinhos
100g de ervilhas
2 colheres de chá de manteiga
1 cubo de caldo de galinha
Sal q.b.
2 ovos cozidos picados

PREPARAÇÃO

Numa panela com água tempere com sal.

Junte a manteiga, o cubo de caldo de galinha, o bacon, o frango, o feijão verde, as ervilhas, as cenouras e a couve-flor.

Mexa, tape e deixe cozer 15 minutos.

Passado os 15 minutos, junte a aletria e mexa muito bem.

Tape e deixe cozer mais 5 minutos.

Depois da aletria cozida, junte o ovo, mexa e está pronta a servir.

Custo: 5.00 € ; Custo por pessoa: 0.62 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-aletria-legumes-1646/>

www.saborintenso.com