

CREME DE FAVAS COM AGRIÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

350g de batatas cortadas em pedaços
1 nabo cortado em pedaços
300g de cenoura cortada em pedaços
2 cebolas cortadas ao meio
3 tomates cortados ao meio
300g de favas
1 molho de agriões
4 dentes de alho
1 cubo de caldo de galinha (opcional)
3 colheres de sopa de azeite
1 molhinho de coentros picados
Sal q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 0.40 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-favas-agriones-24866/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 2,5 litros de água a ferver, junte as batatas, o nabo, a cebola, os alhos, a cenoura, o tomate, as favas, os agriões e o cubo de caldo de galinha.

Tempere com sal.

Tape e deixe cozer durante 30 minutos.

2. Depois dos legumes cozidos, passe tudo com a varinha mágica.

Ao creme, junte o azeite e os coentros.

Mexa e deixe ferver.

Quando a sopa começar a ferver, está pronta a servir.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com