

CREME DE LEGUMES COM FEIJÃO VERDE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

2 l de água
500g de cenoura
400g de batata
1 tomate maduro
1 cebola
1 cubo de caldo galinha
350 de feijão verde cortado em tiras finas
Sal q.b.
4 colheres de sopa de azeite

PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume a água, as batatas, as cenouras, o tomate cortado ao meio, a cebola cortada ao meio e o cubo de caldo galinha.

Tempere tudo com sal.

Deixe ao lume entre 30 a 45 minutos até cozer os legumes.

Depois dos legumes cozidos, passe-os com a varinha mágica.

Depois de tudo passado, junte o feijão verde e se necessário acrescente um pouco de água.

Junte o azeite.

Deixe ao lume entre 15 a 20 minutos até cozer o feijão verde.

Depois de tudo cozido está pronta a servir.

Custo: 1.80 € ; Custo por pessoa: 0.30 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-legumes-feijao-verde-831/>

www.saborintenso.com