

CREME DE BETERRABA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

3 beterrabas cortadas em pedaços
1 courgette cortada em pedaços
1 parte branca de um alho francês cortada em rodela
1200 ml de caldo de galinha ou de legumes
(1 cubo de caldo + 1200 ml de água quente)
2 raminhos de manjerição
2 colheres de sopa de azeite
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 10 minutos
Custo: 1.70 € | Custo por pessoa: 0.43 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-beterraba-29349/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, leve ao lume o azeite e o alho francês. Mexa e deixe refogar ligeiramente. Junte a beterraba, a courgette e o manjerição. Tempere com sal e pimenta. Por fim, adicione o caldo. Tape e deixe cozinhar em lume médio durante 1 hora.
 2. Depois de tudo cozido, passe com a varinha mágica ou liquidificador. Deixe ferver 1 minuto e retire. Sirva a sopa quente ou fria.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!