

CREME DE ESPINAFRES

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

340g de folhas de espinafres
500g de batatas
1 cebola grande cortada ao meio
3 dentes de alho
3 colheres de sopa de azeite
1300 ml de caldo de legumes (1 cubo de caldo de legumes + 1300 ml de água quente)
Sal q.b.
Croutons q.b.



Tempo de preparação: 35 minutos
Custo: 2.80 € | Custo por pessoa: 0.46 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-espinafres-29527/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume o caldo de legumes, as batatas, a cebola e os alhos.
Tempere com sal.
Tape e deixe cozer durante 25 minutos.
2. Depois das batatas cozidas, adicione os espinafres.
Caso seja necessário, acrescente um pouco de água e regue tudo com o azeite.
Tape e deixe cozer durante 5 minutos.
3. Passado os 5 minutos, passe tudo com a varinha mágica.
Logo que comece a ferver, apague o lume.
Sirva a sopa com os croutons.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!