

CREME DE CENOURA

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

500g de cenouras
2 cebolas
3 batatas
1 cubo de caldo de galinha
3 colheres (sopa) de natas
1 gema de ovo
Salsa picada
1 colher (sopa) de margarina
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela com água a ferver junte as cenouras, as cebolas, as batatas, o cubo de caldo de galinha, a margarina e tempere com sal. Deixe cozer durante 20 minutos.

Numa taça à parte junte a gema com as natas.

Passe a sopa com a varinha mágica e deixe ferver.

Junte a mistura das natas e deixe aquecer sem ferver.

Sirva o creme decorado com salsa picada.



Custo: 1.50 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-cenoura-31/>