

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1Kg de couve lombarda
1 cebola
3 batatas
350g de cenoura
350g de cenoura ralada
1 dente de alho
1 cubo de caldo galinha
0,5dl de azeite
Sal grosso q.b.

PREPARAÇÃO

Descasque e lave os legumes.

Numa panela com água, coloque o cubo de caldo de galinha, o alho, a cebola, as 350g de cenoura, as 3 batatas e aproximadamente 200g de couve.

Tempere tudo com um pouco de sal e deixe cozer tudo durante 30 minutos.

Corte a restante couve em tiras.

Após os 30 minutos, passe a sopa com a varinha mágica.

Junte a couve, a cenoura ralada e o azeite.

Se necessário, acrescente água.

Deixe cozer durante 30 minutos.

Sirva quente.



Custo: 2.00 € ; Custo por pessoa: 0.20 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-juliana-187/>