

CREME DE BRÓCOLOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

800g de brócolos
200 ml de caldo de galinha
4 colheres de sopa de azeite
Sal q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-brocolos-31704/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com 2 litros de água, tempere com sal. Adicione o caldo de galinha e o azeite. Logo que comece a ferver, junte os brócolos e deixe cozer durante 15 minutos.
 2. Passado os 15 minutos, retire os brócolos com uma escumadeira para um liquidificador ou uma tigela. Junte 600 ml de caldo de cozer os brócolos. Triture (liquidificador) ou passe com a varinha mágica até que fique um creme. E está pronto a servir.
- Se quiser, regue com um fio de azeite e acompanhe com croutons.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com