

# CREME DE **BATATA** COM COENTROS

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

850g de batatas  
1 cebola cortada ao meio  
1 dente de alho  
1 molhinho de coentros atado  
1,5 l de água  
Sal q.b.  
60g de manteiga  
Coentros picados q.b.



## PREPARAÇÃO

1. Numa panela, coloque as batatas, a cebola, o alho, o molhinho de coentros e a água. Tempere com sal e leve ao lume a cozer durante 25 minutos.
2. Depois das batatas cozidas, retire o molhinho de coentros e esprema-o bem.
3. Passe a sopa com a varinha mágica.  
Se a sopa estiver muito grossa, acrescente um pouco de água.
4. Junte a manteiga e mexa.  
Quando estiver a ferver, junte os coentros, mexa e apague o lume.

Custo: 2.00 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-batata-coentros-5723/>

**www.saborintenso.com**