

CREME DE COURGETTE COM QUEIJO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

500g de courgette cortada em pedaços
2 batatas
1 alho francês cortado em pedaços
1 cebola
50g de manteiga
4 triangulos de queijo
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 copo de leite

PREPARAÇÃO

Numa panela com água temperada com sal, coloque a cozer as batatas, a courgette, o alho francês, a cebola e deixe cozer tudo durante 20 minutos.

Quando os legumes estiverem cozidos, mude-os para outro tacho, com a ajuda de uma escumadeira, reservando a água da cozedura.

Junte aos legumes, a manteiga e o leite, passe tudo com a varinha mágica.

Depois dos legumes passados, acrescente água de cozer os legumes até ficar com a consistência desejada.

Passe de novo com a varinha mágica e tempere com pimenta, mexa e deixe ferver.

Quando começar a ferver, apague o lume e sirva a sopa num prato.

Corte por cada prato um triangulo de queijo em pedacinhos sobre a sopa.

Se desejar decor com salsa picada.



Custo: 2.80 € ; Custo por pessoa: 0.70 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-courgette-queijo-493/>

www.saborintenso.com