

SOPA DE **ABÓBORA** COM AGRIÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

400g de abóbora cortada em cubinhos
1 parte branca de alho francês cortado em rodela
2 batatas cortadas em quartos
2 cenouras cortadas em pedaços
1 cubo de caldo galinha
1 chávena de café de azeite
1 molhinho de agriões
Água q.b.
Sal grosso q.b.



PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume o azeite e o alho francês. Deixe refogar ligeiramente durante 2 minutos. Depois de refogado, junte as batatas, a abóbora, as cenouras e o cubo de caldo de galinha, tempere com sal.

Junte aproximadamente 1 litro de água e deixe ao lume cerca de 30 minutos até os legumes cozerem. Depois dos legumes cozidos, passe a sopa com a varinha mágica.

Depois de tudo bem passado, junte os agriões e acrescente um pouco de água se necessário, mexa e deixe cozer 15 minutos.

Passado os 15 minutos está pronto a servir.

Custo: 4.00 € ; Custo por pessoa: 0.66 €

<http://www.saborintenso.com/f19/sopa-abobora-agrioes-725/>

www.saborintenso.com