

CREME DE COENTROS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

4 colheres de sopa de azeite
1 cebola picada
1 dente de alho picado
600g de batatas descascadas e cortadas ao meio
1 molho de coentros
150 ml de natas light
Sal q.b.
Croutons q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 3.20 € | Custo por pessoa: 0.64 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-coentros-36278/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume o azeite, a cebola e o alho. Mexa e deixe refogar ligeiramente sem deixar alourar.
2. Junte o molho de coentros e deixe saltear um pouco. Adicione as batatas e 1 litro de água. Tempere com sal. Tape e deixe cozinhar durante 25 minutos.
3. Depois das batatas cozidas, passe tudo com a varinha mágica. Ao creme, junte as natas. Mexa e retire sem deixar ferver. E está pronto a servir. Acompanhe a sopa 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