

CREME DE AIPO

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

4 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
600g de batatas cortadas ao meio
500g de aipo cortado em pedaços
1200 ml de caldo de galinha
300g de bacon fatiado cortado em tirinhas
Sal q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 4.00 € | 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-aipo-36587/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume 3 colheres de sopa de azeite e a cebola. Mexa e deixe refogar ligeiramente. Adicione o aipo, as batatas e o caldo de galinha. Tempere com sal. Por fim, adicione 1 litro de água. Tape e deixe cozinhar em lume forte durante 30 minutos.
2. Depois de tudo cozido, passe com a varinha mágica até que fique um creme. Deixe a sopa ferver mais 5 minutos.
3. Numa frigideira, leve ao lume o restante azeite. Quando estiver quente, frite o bacon até que fique tostadinho. Sirva o creme com o bacon tostado por cima. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!