

CREME DE ALHO FRANCÊS COM AGRIÕES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

40g de manteiga
A parte branca de um alho francês grande cortada às rodelas
650g de batatas descascadas e cortadas ao meio
1,5 l de caldo de galinha
1 molhinho de folhas de agrião
125 ml de natas light
2 gemas de ovo batidas com um garfo
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 3.00 € | 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-alho-frances-agriones-37002/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume a manteiga e o alho francês.
Mexe e deixe aquecer bem.
Junte as batatas e o caldo de galinha.
Tempere com sal e pimenta.
Mexe, tape e deixe cozinhar em lume médio durante 30 minutos.
2. Depois dos legumes cozidos, passe tudo com a varinha mágica.
Junte as folhinhas de agrião.
Mexe e deixe cozer durante 5 minutos.
3. Entretanto, numa tigela, misture as gemas com as natas e um pouco de sopa.
Por fim, junte a mistura das gemas com as natas na sopa e mexa.
Deixe aquecer bem sem deixar ferver.
E está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!