

CREME FRIO DE ALHO FRANCÊS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

A parte branca de um alho francês grande
cortada em rodela
80g de farinha de arroz
300 ml de caldo de galinha
60g de manteiga
200 ml de natas
700 ml de leite
Sal q.b.



Tempo de preparação: 10 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.40 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-frio-alho-frances-37536/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume a manteiga e o alho francês.
Mexe e deixe refogar bem em lume moderado para não deixar alourar.
2. Depois do alho francês bem refogado, adicione a farinha e mexa.
Enquanto mexe e aos poucos, adicione o caldo de galinha e o leite.
Tempere com umas pedrinhas de sal e deixe ferver durante 3 minutos em lume brando.
3. Passado os 3 minutos, junte as natas.
Passe tudo com a varinha mágica.
Deixe arrefecer e guarde no frigorífico até que fique fresca.
Se quiser também pode servir esta sopa quente.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!