

SOPA DE NABIÇAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 molho de folhas de nabiças cortadas em pedaços
550g de batatas cortadas ao meio
1 nabo cortado em quartos
550g de cenouras descascadas e cortadas em pedaços
1 cebola grande cortada ao meio
1 dente de alho grande
1 cubo de caldo de galinha
5 colheres de sopa de azeite
1 nabo cortado em cubinhos
1 cenoura grande cortada em cubinhos
Sal q.b.



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 4.00 € | 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/sopa-nabicas-38403/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com aproximadamente 3 litros de água, tempere com sal e adicione o caldo de galinha, o alho, a cebola, o nabo cortado em quartos, as batatas e as cenouras cortadas em pedaços. Por fim, junte o azeite. Tape e deixe cozer durante 30 minutos.
2. Depois de tudo cozido, passe a sopa com a varinha mágica. À sopa, adicione os cubinhos de nabo, de cenoura e as folhas de nabiça. Mexa, tape e deixe cozer durante 15 minutos. Depois de todos os legumes cozidos, a sopa está pronta a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!