

CREME DE ALHO FRANCÊS COM RAMA DE FUNCHO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

3 colheres de sopa de manteiga
A parte branca de um alho francês grande cortada em rodela
2 batatas médias cortadas em pedaços
20g de rama de funcho
1 cubo de caldo de galinha ou de legumes
Sal q.b.
Pimenta q.b.
200 ml de natas light
1 colher de sopa de vinagre
12 ovos de codorniz



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 3.80 € | Custo por pessoa: 0.95 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-alho-frances-rama-funcho-39245/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela leve ao lume a manteiga, o alho francês e a rama de funcho. Mexa, tape e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar.
2. Ao refogado, adicione o cubo de caldo, as batatas e água suficiente para cobrir tudo. Tempere com sal e pimenta. Mexa, tape e deixe cozinhar durante 30 minutos em lume médio.
3. Depois de tudo cozido, passe com a varinha mágica até que fique um creme. Deixe ferver durante 3 minutos.
4. Junte as natas. Mexa e rectifique os temperos. Deixe aquecer bem sem deixar ferver e retire do lume.
5. Entretanto, num tacho com água a ferver, tempere com sal. Junte a colher de sopa de vinagre. Mexa e adicione os ovos de codorniz um a um. Deixe ferver durante 1 minuto e retire com uma escumadeira. Sirva a sopa com os ovos de codorniz escalfados e croutons. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!