

CREME DE ERVILHAS

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

500g de ervilhas
400g de batata
1 cebola picada
100g de bacon cortado em quatro pedaços
80ml de azeite
Sal q.b.
1,5 l de água
Cubos de pão torrado q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela, leve ao lume o azeite, a cebola picada e o bacon. Deixe refogar ligeiramente.
Junte as ervilhas, as batatas e tempere com um pouco de sal.
Junte a água e deixe cozer durante 30 minutos.
Depois dos legumes cozidos retire o bacon para um prato e passe a sopa com a varinha mágica.
Deixe ferver durante 2 minutos.
Entretanto corte o bacon em tiras.
Passado os 2 minutos a sopa está pronta a ser servida.
Sirva a sopa com as tirinhas de bacon e o pão torrado por cima.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.60 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-ervilhas-945/>