

Massa com Salsichas Frescas e Natas

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

600g de abóbora descascada e cortada em pedaços
400g de brócolos
300g de batata doce cortada em pedaços
2 cenouras cortadas em pedaços
2 dentes de alho
1 cebola cortada ao meio
4 colheres de sopa de azeite
4 ovos
Sal q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 3.20 € | Custo por pessoa: 0.32 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f19/creme-abobora-brocolos-batata-doce-42819/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela grande, leve ao lume a batata doce, a abóbora, a cenoura, os brócolos, a cebola e os alhos. Tempere com sal. Adicione aproximadamente 3 litros de água, o suficiente para cobrir os legumes. Tape e deixe cozer aproximadamente 50 minutos.
2. Entretanto, coza os ovos. Num tachinho com água, tempere com sal. Coloque os ovos a cozer durante 10 minutos. Depois dos ovos cozidos, retire-os com uma escumadeira para uma tigela com água fria e descasque-os.
3. Depois de todos os legumes cozidos, passe a sopa com a varinha mágica. Depois de tudo bem passado, adicione o azeite. Mexa e deixe ferver.
4. Logo que comece a ferver, retire do lume. Sirva a sopa com o ovo cozido picado por cima. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!