

CREME DE ESPARGOS

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

205g de espargos de conserva
Água dos espargos
100g de farinha de arroz
Parte branca de 1 alho francês cortado em rodelas
700 ml de água
60g de manteiga
Meio cubo de caldo de galinha
80ml de natas
2 gemas de ovo
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Corte as pontas dos espargos e reserve.

Numa panela, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.

Depois da manteiga quente, junte o alho francês e deixe refogar sem alourar.

Entretanto, dissolva a farinha na água.

Ao refogado, junte os espargos, a água dos espargos e o meio cubo de caldo de galinha. Tempere com sal e junte a farinha dissolvida na água.

Mexa e deixe cozinhar 5 minutos.

Entretanto, misture as gemas com as natas.

Se necessário, acrescente água na sopa.

Passado os 5 minutos, passe a sopa com a varinha mágica.

Deixe ferver e junte a mistura das natas com as gemas.

Mexa e junte as pontas dos espargos.

Deixe aquecer um pouco e apague o lume.

Está pronta a servir.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.75 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-espargos-1029/>