

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.
Mexe 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.
Mexe 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/>