

CREME DE **LEGUMES** COM CALDO VERDE

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

350g de caldo verde
600g de batata
600g de cenoura
2 cebolas
1 cubo de caldo de galinha
80 ml de azeite
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Numa panela com água, coloque as batatas, as cenouras, as cebolas, o cubo de caldo de galinha e tempere com sal.

Tape e deixe cozer durante 30 minutos.

Depois de tudo cozido, passe a sopa com a varinha mágica.

Junte o caldo verde e mexa.

Junte o azeite e deixe cozer 20 minutos.

Depois do caldo verde cozido está pronto a servir.

Custo: 3.00 € ; Custo por pessoa: 0.37 €

<http://www.saborintenso.com/f19/creme-legumes-caldo-verde-1266/>

www.saborintenso.com