

Sopa de agrião

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

1 colher de sopa de manteiga
4 chávenas de caldo de legumes
1 cebola pequena, cortada muito fina
2 pés de agrião, retire as folhas dos caules duros
1/2 chávena de creme de leite
sal e pimenta preta moída a gosto
1 colher de salsa fresca, picada

Preparação:

Numa panela grande, derreta a manteiga em lume brando.
Adicione a cebola cortada muito finamente e cozinhe em lume médio durante 5 minutos até ficar amolecida. De seguida, adicione o agrião, mexendo ocasionalmente, durante 1 minuto.
Adicione o caldo de legumes e deixe ferver durante 30 minutos.
Deixe a sopa esfriar. Triture o preparado de modo a obter um purê homogêneo.
Despeje o purê em uma panela nova, deixe ferver e adicione mais tempero a gosto.
Adicione o creme de leite e se desejar tempere com sal e pimenta a gosto. Lembre-se que não deverá precisar de adicionar muita pimenta, porque o agrião já tem um sabor forte a pimenta.
Use a salsa fresca para enfeitar e sirva imediatamente, enquanto a sopa ainda está morna.