

# Sopa Alface

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

1 alface  
1/2 colher de pimenta preta  
25g de manteiga  
1/2 colher de chá de sal  
1 cebola  
1/4 chávena de natas light  
2 1/2 chávenas de caldo de legumes (ou caldo de galinha)  
2 colheres de sopa de farinha

## Preparação:

Corte a alface e descasque e pique a cebola.  
Derreta a manteiga, adicione a alface e cebola e cozinhe até a cebola fique clara e a alface com cor brilhante.  
Escorra e triture.

Adicione a farinha de panela e cozinhe um minuto.  
Adicione o caldo de galinha aos poucos.  
Ferva por 2 minutos, depois retire do fogo e deixe esfriar.  
Tempere, acrescente as natas e misture até obter um preparado cremoso.