

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.