

SOPA: Creme de cenouras com ervilhas

Ingredientes

*5 cenouras
1 alho francês
2 chávenas de ervilhas cozidas
1 chávena de flocos de arroz
2 dentes de alho
Azeite e sal a gosto*



Modo de Preparação

Leve a água ao lume e, quando esta ferver junte as cenouras e o alho francês partidos aos bocados. Quando estiverem cozidos junte os flocos de arroz e deixe cozer por mais 30 minutos em lume brando e mexendo de vez em quando. Retire do lume, junte o alho, o azeite e o sal. Reduza a puré com a varinha mágica. Junte a este creme as ervilhas já cozidas e rectifique os temperos.