

Sopa de Couve-flor e Queijo



Ingredientes: 3 unidade de batatas (médias)
2 unidade de couves-flor (grandes)
3 unidade de cenouras
3 unidade de dentes de alho
1 unidade de cebola (grande)
1.5 colher de chá de sal
6 chávena de água
3 chávena de queijo cheddar ralado
2 chávena de leite
1 colher de chá de sementes de cominho

Instruções de preparação:

Coloque as batatas, alho, cebola, sal e água numa panela grande. Adicione uma das couves-flor cortada aos pedaços. Leve ao lume e deve ferver e cozinhar até os legumes estarem bem tenros (aproximadamente 30 minutos). Enquanto estiver ao lume, coza a vapor a outra couve-flor, cortada em pedaços maiores que a outra. Retire quando estiver tenra. Faça um puré com os legumes cozidos, e adicione a couve-flor cozida a vapor, bem como os ingredientes restantes. Leve ao lume até o queijo estar completamente derretido.

Sugestões Adicionais: Sirva com queijo adicional e pimenta preta como cobertura para um sabor ainda mais especial.