

Creme de ervilhas I



Ingredientes: 500 grama de ervilhas
1 unidade de cebolas (às rodela finas)
1 load de aipo
0 totaste de azeite
0 totaste de pão torrado
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Coloque as ervilhas num tacho com água a ferver temperada com sal. Junte a cebola cortada em rodela finas, azeite e a folha de aipo. Quando os ingredientes estiverem cozidos, passe-os no ralador. Leve o creme de novo ao lume durante cerca de 3 minutos. Coloque o pão torrado o pão torrado numa terrina e deite o creme por cima, antes de servir.

Sugestões Adicionais: