

Sopa de aipo II



Ingredientes: 60 grama de folhas de aipo
40 grama de manteiga
30 grama de sêmola de pão ázimo
4 colher de chá de sumo de limão
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Aqueça numa caçarola, em lume forte, 50cl de água com manteiga e sal. Quando começar a ferver, coloque em lume brando e deite a sêmola em chuva, sem deixar de mexer. Deixe cozer durante cerca de 10 minutos. Apague o lume e tape a caçarola. À parte, pique as folhas de aipo. Tempere com o sumo de limão, misture muito bem e, acrescente a sêmola, mexendo constantemente. Sirva em pratos quentes.

Sugestões Adicionais: