

## Creme de ervilhas com aroma de manjeriçã



Ingredientes: 100 grama de ervilhas congeladas  
1 unidade de batata  
0,5 unidade de cebola  
0.25 unidade de tira de bacon  
75 grama de abóbora  
3 load de manjeriçã  
0 desconhecido de caldo de legumes (q.b.)  
0 desconhecido de sal (q.b.)  
0 desconhecido de azeite (q.b.)

### Instruções de preparação:

Pinte o fundo de uma panela com azeite e junte o bacon, a batata e a cebola cortadas em rodela finas, a abóbora fatiada, o alho esmagado e as ervilhas. Deixe refogar os legumes sem que queimem ou peguem à panela. Acrescente o caldo de legumes e tempere de sal. Deixe cozer os legumes. Desligue o fogão, acrescente as folhas de manjeriçã e triture com a varinha mágica. Se necessário passe o puré por um passador chinês para eliminar qualquer resíduo da casca da ervilha (não dispense esta operação em cremes de legumes, especialmente se os ingredientes forem mais fibrosos). Se o creme tiver ficado demasiado grosso acrescente a água necessária e volte a ferver.

Sugestões Adicionais: Sirva com croutons.