

Vichyssoise



Ingredientes: 3 unidade de alhos franceses

1 unidade de cebola

2 colher de sopa de manteiga

1 litro de caldo de galinha

4 unidade de batatas

200 mililitro de natas

0 unidade de sal

0 unidade de pimenta

0 unidade de noz-moscada

0 unidade de cebolinho ou agriões

Instruções de preparação:

Pique a parte branca dos alhos franceses com a cebola e leve a cozer em lume brando juntamente com a manteiga. Regue com o caldo de galinha e junte as batatas cortadas em quartos. Quando as batatas estiverem cozidas, passe tudo por um passador muito fino ou bata no copo misturador. Adicione as natas e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Pique um molho de cebolinho ou as folhas de um molho (pequeno) de agriões e junte à sopa.
Sugestões Adicionais: