Sopas

CREME DE ESPARGOS

Receita Oficial
Fácil
45 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 800 G ESPARGOS VERDES
- 2 CHALOTAS
- 40 G AIPO
- 1 CALDO DE GALINHA
- 20 CL NATAS

CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas e corte-as grosseiramente. Corte os espargos e o aipo em cubos.
2. Coloque os espargos, as chalotas, o aipo e o cubo de na taça com a lâmina picadora. Junte 0,7 L de água. Seleccione o programa de sopas P1.
3. No final do programa, junte as natas e misture na velocidade 12 durante 1 min.
4. Deixe a preparação arrefecer. Sirva quente ou frio.