

SOPA DE ESPARGOS E MASCARPONE



INGREDIENTES

- 20 ESPARGOS VERDES EM TIRAS COM 1.5-2.2 CM DE DIAMETRO, LAVADOS E DESCASCADOS
- 2 CHALOTAS, DESCASCADAS E CORTADAS EM PEDAÇOS
- 2 BATATAS, DESCASCADAS E CORTADAS
- 500 ML DE CALDO DE LEGUMES (OU ÁGUA)
- 100 G DE MASCARPORE
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITONAS PRETAS PICADAS SEM CAROÇO
- 2 FATIAS DE PRESUNTO CORTADO ÀS TIRAS
- SAL, PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes: descasque e corte as batatas.

2. Retire 4-5 cm do fundo dos espargos. Corte os espargos em pedaços.

3. Coloque os pedaços de espargos, as chalotas, as batatas, o caldo e o mascarpore na cuba.

4. Tempo de cozedura: 5 minutos.

5. Misture e retifique os temperos. Sirva guarnecido com as azeitonas e presunto.
