Sopa

CREME DE BERINGELA E AIPO

Receita Oficial
Fácil
10 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 600 G DE DE BERINGELA, DESCASCADA, LAVADA E PICADA
- 200 G DE AIPO, DESCASCADO E PICADO
- 2 CHALOTAS, DESCASCADAS E CORTADAS EM PEDAÇOS
- 2 PITADAS DE FOLHAS FRESCAS DE TOMILHO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE COMINHOS EM PÓ
- 80 G DE QUEIJO CREME
- 500 ML DE CALDO DE LEGUMES (OU ÁGUA)
- 200 ML DE LEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR
- ÓLEO E SEMENTES DE SÉSAMO PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.
2. Descasque, lave e corte as beringelas.
3. Na cuba, coloque as beringelas, o aipo, a chalota, o leite, o caldo, os cominhos, o tomilho, o sal, a pimenta e o açucar.
4. Tempo de cozedura: 7 minutos.
5. Adicione o queijo creme e mexa. Decore com o óleo e as sementes de sésamo.