

SOPA RÚSTICA COM OVOS COZIDOS



INGREDIENTES

- 200 GR DE BATATAS DESCASCADAS E CORTADAS EM CUBOS
- 150 GR DE CENOURAS DESCASCADAS E CORTADAS ÀS RODELAS FINAS
- 300 GR DE NABO DESCASCADO E CORTADO EM CUBOS
- 200 GR DE ALHO FRANCÊS BEM LAVADO E CORTADO ÀS RODELAS FINAS
- 2 CEBOLAS DESCASCADAS E PICADAS
- 2 DENTES DE ALHO DESCASCADO, SEM GERME E PICADO
- 4 OVOS
- 800 ML DE CALDO DE LEGUMES (OU ÁGUA)
- 2 CS DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Lave os ovos. Faça um pequeno furo na extremidade mais redonda para evitar que se partam.

3. Coloque o azeite na cuba. Acrescente a cebola e o alho francês. Deixe alourar.

4. Acrescente os restantes ingredientes e mergulhe os ovos na sopa.

5. Tempo de cozedura: 6 minutos.

6. Lave e descasque os ovos. Corte em quartos. Sirva a sopa com os ovos.
