



Receitinhas

SOPA DE PALMITO E ALHO PORÓ

INGREDIENTES:

- 1 palmito pupunha fresco
- ½ xícara de chá de alho poró
- 1 cebola branca
- 2 dentes de alho
- sal a gosto
- 1 colher de sopa de azeite.

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, refogue a cebola branca com o alho no azeite, acrescente o palmito e o sal. Mexa um pouco e acrescente a água. Deixe cozinhar até o palmito amolecer bem, no ponto de bater no liquidificador. Bata no liquidificador, acrescentando água aos poucos até ficar na consistência desejada. Faça um refogado de azeite com alho poró e transfira a sopa para esse refogado. Mexa por uns instantes e desligue o fogo. Enfeite a sopa com cebolinha picada.



