

## Creme de Alface

Se me perguntarem se gosto de alface fico na d&uacute;vida o que responder. &Eacute; t&atilde;o sem sabor e sem piada... Mas esta sopa &eacute; exactamente o contr&acirc;rio, cheia de sabor e vida. Experimenta! Ingredientes: 500 g folha(s) de alface

2 colheres sopa manteiga

1 c. sopa farinha

1 Lt caldo de cubo de galinha

2 colheres sopa natas

1 gema(s) de ovo

q.b. sal

q.b. pimenta

2 ch&acirc;venas de ch&acirc; de quadrados de p&atilde;o torrado &nbsp; Prepara&ccedil;&atilde;o: 1. Depois de bem lavadas, corte as folhas de alface em bocados e estufe-as com uma colher de manteiga, em lume brando e com o recipiente tapado.

2. Entretanto, derreta a restante manteiga, polvilhe com a farinha e deixe cozer sem alourar.

3. Regue com o caldo e deixe cozer.

4. Junte a alface estufada e deixe cozer 20 minutos.

5. Depois reduza tudo a pur&eacute; (no copo misturador ou com a varinha). Leve novamente ao lume, tempere com a pimenta e rectifique o sal.

6. &Agrave; parte, misture as natas com a gema. Junte um pouco de sopa quente e adicione tudo &agrave; sopa bem quente, mas j&acute; fora do lume.

7. Sirva com quadradinhos de p&atilde;o torrado.

## Sobre o Autor

O site de [receitas de culin&acirc;ria](http://www.receitasdeculinaria.com) da Dagmar foi criado para ajudar quem n&atilde;o tem jeito para a cozinha, quem procura partilhar e quem gosta de sabores novos todos os dias.

Source: <http://www.artigopt.com>