

Sopa de couve vermelha com creme coalhado



Ingredientes

- natas light Pur Natur
- 1 colher de sopa de manteiga frescas Pur Natur
- 1/4 de couve vermelha
- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 2 cenouras
- 1 alho-francês (apenas a parte branca)
- 2 litros de caldo de legumes
- sal e pimenta

Modo de preparação

Lave os legumes e corte-os em pedaços grandes. Estufe-os a lume brando com a colher de sopa de manteiga até ficarem ligeiramente translúcidos. Adicione o caldo de legumes, feche com a tampa e deixe cozer. Misture a sopa com a varinha e tempere com sal e pimenta. Sirva com um pouco de creme coalhado.