

## Vichyssoise, sopa fria à base de batata, alho-francês e natas



### Ingredientes

- 500 g de natas frescas Pur Natur
- 4 dl de leite fresco Pur Natur
- 500 g de batatas
- 200 g de alho-francês (apenas a parte branca)
- 8 dl de caldo de galinha
- sal e pimenta
- cebolinho
- algumas colheres de sopa de azeite
- algumas colheres de sopa de pinhões

### Modo de preparação

Estufe o alho-francês e as batatas no caldo com o leite. Misture até obter uma massa homogênea, juntamente com as natas, e tempere com sal e pimenta. Deixe arrefecer. Sirva com pinhões, cebolinho e um fio de azeite.