

Sopa De Brócolis

Ingredientes

- 1 pitada de curry
- 2 batatas cozidas
- 2 cubos de caldo (galinha ou legumes)
- 3/4 de xícara de chá de creme de leite
- 50 g de queijo tipo "Gouda"
- 250 g de brócolis cozidos
- Sal
- Pimenta
- Noz moscada

Modo de Preparo

1. Cozinhe primeiramente os brócolis e separe 750 ml do líquido de cozimento. Rale o queijo.
2. Coloque os brócolis cozidos e uma pequena quantidade do líquido de cozimento e as batatas no copo do liquidificador e processe à velocidade máxima.
3. Coloque o purê de brócolis e os cubos de caldo no restante do líquido de cozimento e leve à fervura.
4. Adicione o queijo e tempere a sopa com sal, pimenta, noz-moscada e o creme.
 - Sirva com croutons.
 - **Bom apetite.**