



SOPA DE LIMÃO



Revista
Fev. | Mar. 10

Fotos: Kärsti Stiege
Chef: Kärsti Stiege

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

1.000 ml de água • 2 cubos de caldo de galinha • Sumo de um limão • 150 ml de natas • 3 colheres de sopa de salsa finamente picada • 1 colher de sopa de noz-moscada • Sal e pimenta preta

PREPARAÇÃO

Aqueça a água numa caçarola, adicione os cubos de caldo de galinha e deixe levantar fervura • Deixe ferver até que os cubos estejam dissolvidos e reserve • Adicione o sumo de limão acabado de espremer e as natas • Aqueça cuidadosamente até à temperatura ideal para servir • Não deixe levantar fervura • Adicione temperos a gosto • Salpique a salsa e junte uma rodela de limão antes de servir

ALMANCIL: Av. 5 de Outubro 271 • Almancil • Tel.: 289 351 440
GALÉ: Sítio Vale do Rabelho • Guia • Albufeira • Tel.: 289 583 950
WWW.APOLONIA.COM

Ápolónia
SUPERMERCADOS

