

Sopa cremosa de cascas de batata



Ingredientes:

Cascas de 2 Kg de batata inglesa
1 xícara de chá de alho poró picado
1 cebola média picada
3 colheres de sopa de azeite
4 dentes de alho picados
3 xícaras de chá de caldo de frango ou carne
1 folha de louro
Salsinha picada a gosto
3 xícaras de chá de água
Queijo ralado (opcional)

Modo de Preparo:

Refogue a cebola e o alho no azeite até dourar. Coloque as cascas de batata, o caldo de frango ou carne, o alho poró, o louro e a água.

Deixe ferver e cozinhe, mexendo sempre, por 45 minutos ou até as cascas ficarem macias.

Retire a folha de louro e bata a mistura aos poucos no liquidificador.

Leve ao fogo novamente para aquecer.

Polvilhe queijo ralado.

Sirva com torradinhas ou *croutons*.

É uma delícia para os dias mais frios!