



SOPA DE ERVILHAS COM FIAMBRE

Pessoas
8-10

Tempo de preparação
5 minutos

Cozinhar
10-15 minutos

Preparação

Aqueça o azeite em lume alto e, em seguida, adicione a cebola, baixe o lume para médio e cozinhe a cebola até ficar macia, mas sem alterar a cor.

Adicione a cebola e, quando derreter, junte o caldo de fiambre, deixe levantar fervura e adicione as ervilhas, deixando levantar fervura novamente e, de seguida, baixe o lume e ferver durante 1 minuto.

Retire do lume e triture com cuidado até obter uma consistência suave. Passe por uma peneira fina.

Desfie alguns pedaços de fiambre, colocando-os no fundo das tigelas e cubra com a sopa. Sirva com um pouco de natas com hortelã.

Ingredientes

30 ml de azeite
1 cebola branca, picada
1 litro de caldo de carne
500 g de ervilhas congeladas
100 g de manteiga