



Entradas Sopas

## Creme de Ervilhas com Ovo Escalfado

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

1 dente de alho  
2 g de sal  
1/2 kg de ervilhas descascadas congeladas  
4 ovos  
1/2 copo de vinagre de vinho branco para escalfar  
3 c. de sopa de azeite extra virgem  
1 embalagem de Natas Longa Vida Original  
manteiga q.b.  
água q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	355,0 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	12,7 g	25%*
<b>Lípidos</b>	28,7 g	41%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	10,8 g	4%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Coloca-se uma panela pequena ao lume onde se deita a manteiga o alho e a cebola.
- 2 Deixa-se suar lentamente e em seguida adicionam-se as batatas. Envolva-se e deixa-se cozer durante alguns minutos.
- 3 Em seguida deita-se água suficiente para cobrir dois dedos acima do conteúdo. E deixa-se cozer.
- 4 Noutra panela ou tabuleiro alto, colocar a água com vinagre e deixar ferver.
- 5 Após levantar ferver, baixar o lume e colocar os ovos com cuidado. Escalfar a gosto.

- 6 Preferencialmente fazendo um remoinho na água com uma colher e só depois adicionar os ovos, um a um.
- 7 Não esquecer de colocar antecipadamente ao lado um recipiente com água fria ou com gelo para arrefecer os ovos após a cozedura.
- 8 Quando as batatas estiverem quase cozidas adicionam-se as ervilhas. Deixam-se cozer.
- 9 De seguida triturar com a varinha. Durante esta operação devem ser adicionadas as natas e água até se obter a espessura desejada.
- 10 Depois de triturar, volta novamente ao lume. Atenção para não queimar.
- 11 Quando levantar fervura, deve ser retirada a espuma que se forma à superfície. No final, retificar o sal se necessário.
- 12 Para finalizar, podes colocar umas pinguinhas de natas que podes unir com uma colher formando uma espiral. Adicionar o ovo escalfado.