



Entradas

Sopas

Creme de Alho Francês

De textura aveludada e rico em sabor, este creme de alho francês é a entrada perfeita para qualquer ocasião. A combinação suave do creme com o pão torrado a acompanhar cria um prato reconfortante e delicioso, ideal para os dias mais frios. Simples de preparar e com ingredientes acessíveis, este creme de alho francês vai impressionar os teus convidados e tornar as tuas refeições ainda mais especiais.

🕒 40 min.

🔗 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

Ingredientes

- 350 g de batata
- 2 alhos franceses
- 2 c. de sopa de manteiga
- 1 l de água
- 1 dl de azeite
- 2 fatias de pão de forma (em cubos torrados)
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha
- 1 embalagem de Natas Longa Vida Original

Informação nutricional

Energia	553,6 kcal	28%*
Proteínas	7,4 g	15%*
Lípidos	46,2 g	66%*
Hidratos de Carbono	26,7 g	10%*

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

Preparação

- 1 Corta os alhos franceses em rodela e metade das batatas em meias luas.
- 2 Derrete uma colher de sopa de manteiga numa caçarola e refoga levemente os alhos e as batatas cortadas.
- 3 Junta as restantes batatas, a água e o cubo de galinha MAGGI e deixa cozer durante 15 minutos, com a caçarola tapada.
- 4 Seguidamente passa as batatas inteiras pelo passador e junta-as ao creme de alho francês.
- 5 Incorpora mexendo, as Natas Longa Vida Original, a restante manteiga e o leite.

6 Aquece de novo e tempere com sal e pimenta.

7 Serve o creme de alho francês com o pão espalhado por cima.