



Entradas Sopas

## Creme de Alho Francês

🕒 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 Culinária Longa Vida

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	507,6 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	7,6 g	15%*
<b>Lípidos</b>	40,4 g	58%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	28,2 g	11%*

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

## Preparação

- 1 Corte os alhos franceses em rodela e metade das batatas em meias luas.
- 2 Derreta uma colher de sopa de manteiga numa caçarola e refogue levemente os alhos e as batatas cortadas.
- 3 Junte as restantes batatas, a água e o cubo de galinha MAGGI e deixe cozer durante 15 minutos, com a caçarola tapada.
- 4 Seguidamente passe as batatas inteiras pelo passador e junte-as ao creme.
- 5 Incorpore mexendo, as Natas Culinária Longa Vida, a restante manteiga e o leite.
- 6 Aqueça de novo e tempere com sal e pimenta.
- 7 Sirva o creme com o pão espalhado por cima.