

Sopa de Rucola com queijo Parmesão – Uma sopa diferente

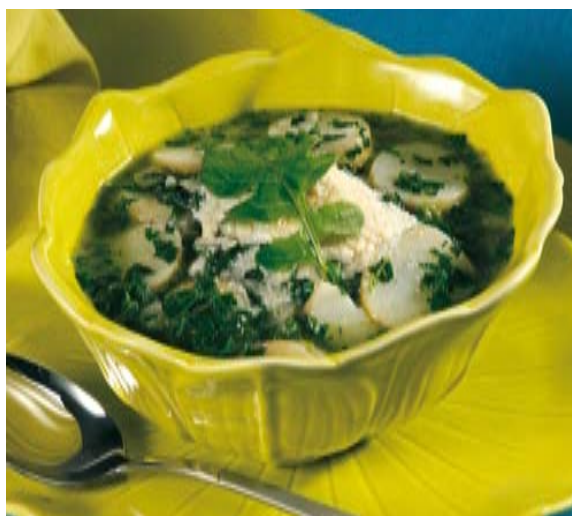
VITACRESS™

*O melhor em folhas
jovens e inteiras™*

2 Pessoas
Fácil
Económico
30 Minutos

Ingredientes:

- 2 embalagens de Rucola VITACRESS finamente cortada. Reserve algumas folhas inteiras
- 2 c.s. de azeite
- 2 dentes de alho cortados
- 250g de Batata primor VITACRESS previamente cozida e cortada às rodelas
- 1.2 litros de caldo de legumes
- 4 colheres de queijo Parmesão ralado
- sal e pimenta



Preparação:

Leve ao lume o azeite e o alho e aloure durante 1 minuto.

Adicione a batata e deixe alourar um pouco.

Junte a rucola previamente cortada o caldo de legumes, tempere com sal e pimenta. Deixe cozer durante 20 minutos.

Sirva a sopa de rucola adicionando o queijo parmesão no prato e guarnecendo com as folhas inteiras de rucola que ficaram de reserva.