

Vichyssoise (sopa fria)

Essa receita de sopa francesa é servida fria e pode ser uma opção de refeição leve para os dias mais quentes.

🕒 Preparação 40 minutos ● Total 40 minutos 20 porções

Ingredientes

ou	ou
7 xícaras de chá de alho-poró (bulbo e parte inferior da folha) (623 g)	1 colher de sopa de salsa fresca (10 g)
ou	ou
1 unidade grande de cebola (150 g)	1 colher de chá de tomilho fresco (1 g)
ou	ou
5 unidades grandes de batata inglesa cozida (1,450 Kg)	1 tira de salsão (4 g)
ou	ou
3L de caldo de Frango Caseiro	3 colheres de chá de sal (18 g)
ou	ou
1 colher de chá de louro em pó (1 g)	2 caixinhas de creme de leite (400 g)
ou	ou
1 dente de alho (3 g)	1 unidade grande de cebolinha verde, crua (25 g)
ou	
1 colher de chá de pimenta do reino (2 g)	

Método de preparo

1

Em uma panela grande e alta, refogue o alho esmagado (ou em pasta), o alho-poró e a cebola, por cerca de 2-3 minutos.

2

Lave, descasque e corte as batatas em cubos, e em seguida adicione na panela com o caldo, a pimenta, a salsa, o tomilho, a cebolinha, o salsão e o sal. Espere ferver. Cozinhe em fogo médio até as batatas estarem macias (cerca de 30 minutos).

3

Depois de cozido, bata tudo no liquidificador e adicione o creme de leite. Sirva fria.