



Sopa de Chuchu com Alho Francês e Brócolos

sopa de chuchu com alho francês e brócolos

30 min | ★★ | Sopa

para 4 pessoas

ingredientes

1 cebola

3 dentes de alho

1 alho francês

200 g de brócolos

40 g de Becel Cozinha

Sal q.b.

Noz moscada

1 chuchu

Aneto ou funcho em rama

modo de preparação (para 4 porções)

para sopa de chuchu com alho francês e brócolos

1. Descasque a cebola e os dentes de alho e pique-os. Corte o alho francês em rodelas, lave e escorra.
2. Separe os brócolos em raminhos, pique em pedaços o talo central e lave tudo muito bem.
3. Deite a Becel Cozinha numa panela, junte os legumes preparados e tempere com sal e uma pitada de noz moscada. Tape a panela e leve a cozinhar sobre lume brando.
4. Entretanto, descasque o chuchu, corte-o em pedaços ao mesmo tempo que elimina o caroço central.
5. Lave o molhinho de funcho, retire e reserve as folhinhas e pique os talos finamente.
6. Junte o chuchu e o funcho picado aos restantes legumes, mexa, volte a tapar a panela e deixe cozinhar os legumes sobre lume brando até estarem macios.
7. Deite a água a ferver sobre os legumes e triture-os com a varinha mágica. Se achar necessário adicione um pouco mais de água até a sopa ficar na consistência pretendida.
8. Sirva a sopa salpicada com as folhinhas de funcho.

Saboroso!