

SOPA DE BRÓCOLIS DO R

INGREDIENTES

- 1 cabeça de brócolis
- 6 fatias de queijo de cabra ou um punhado de outro queijo
- 1 fio de azeite
- 1 punhado de nozes (opcional)
- croutons (opcional)

MODO DE PREPARO

Ponha bastante água para ferver numa panela.

Apoiando numa tábua, corte os floretes do brócolis.

Dica: segure o caule do brócolis para cima, com os floretes para baixo, apoiados numa tábua.

Procure não deixar só os floretes, é bom manter um pouco de cada ramificação do caule.

Quando a água estiver fervendo, adicione sal e, em seguida, os floretes de brócolis cortados.

Coloque mais sal sobre os brócolis na panela.

Tampe a panela, para que a cor fique bonita depois de cozido.

Deixe cozinhar por uns 4 minutos.

Enquanto isso, corte o queijo de cabra em fatias finas.

Dica: para cortar o queijo de cabra mais facilmente, antes de cada corte, mergulhe a lâmina da faca na água fervente da panela, isso fará o queijo não despedaçar.

Para saber se o brócolis cozinhou o suficiente, pegue a faca e tente cortá-lo contra a lateral da panela. Quando atravessar o caule do legume sem grande esforço, está pronto.

Difícilmente passará de 5 minutos.

Em seguida, escorra a água usando um escurador, mas reserve a água do cozimento.

Ainda quentes, ponha os brócolis no liquidificador junto com a água do cozimento.

Usar água o suficiente para atingir pouco mais da metade do volume de brócolis no liquidificador.

Não colocá-lo frio para bater, se não fica muito granuloso.

Ao bater, usar a função "pulsar" umas duas ou três vezes, antes de botar pra bater.

Ajustar o tempero, com sal a gosto, bater de novo se necessário.

Para decorar e servir: ponha nozes ao centro no fundo do prato, apoie 2 fatias de queijo de cabra sobre elas e derrame a sopa ao lado da montagem.

Sobre isso, adicione um fio de azeite.

Dica: se for servir numa caneca, também vale colocar queijo no fundo da caneca ou do prato. Se quiser, também

se pode colocar croutons.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27945-sopa-de-brocolis-do-r.html>