

SOPA DE ESPINAFRES

INGREDIENTES

- Azeite q.b.
- 1 cabeça de alho
- 1 molho grande de coentros
- 2 cebolas
- 1 batata
- 1 curgete
- 1 molho de espinafres
- 500g de grão de bico demolhado
- Sal q.b.



PREPARAÇÃO

Deite azeite num tacho, adicione a cabeça de alho esmagada e meio molho de coentros. Deixe lourar.

Junte as cebolas picadas, a curgete cortada, as batatas aos bocados e o grão. Adicione água até cobrir tudo. Deixe cozer bem.

Passa com a varinha mágica e adicione uma colher de sopa de azeite.

Junte os espinafres e deixe cozer. Adicione os coentros que sobraram, picados.

