

Ingredientes

Manteiga - 1 colher de sopa
Manteiga sem sal - 2 colheres de chá
Cebola picada - 1 xícara
Bata baroa ou nabo 1 quilo
Laranja grande - 1
Gengibre - 1
Farinha de trigo - 1 colher de sopa
Flor de sal
Água - quanto necessário
Cream cheese batido com 1 colher de creme de leite com gotas de limão - 1/2 xícara



Autora: Bia Borges
03 de agosto de 2015

Ingredientes - Fundo de legumes

Salsão - 2 talos
Cebola cortada - 1
Cenoura - 1
Alho poró - 1
Água - 3 litros

Modo de preparo

1. Derreta a manteiga em uma panela grande em fogo médio.
2. Adicione a cebola e cozinhe por 5 a 8 minutos, mexendo sempre, até que a cebola é amolecida, mas sem escurecer.
3. Enquanto isso, descasque os nabos ou batata baroa, em seguida corte-as em pequenos pedaços de tamanho igual.
4. Rale a casca de laranja sobre a cebola na panela, em seguida, esprema o suco de laranja em um copo medidor líquido.
5. Use uma colher para descascar o gengibre. Em seguida, rale o gengibre na panela.
6. Adicione os nabos e a farinha; mexa até incorporar.

7. Aumente o fogo para médio alto, mexendo no caldo gradualmente, não deixando a farinha empelotar.
8. Uma vez que a mistura comece a ferver, reduza o fogo para médio baixo.
9. Cubra e cozinhe por cerca de 20 minutos.
10. Trabalhando em lotes, transferir conchudas da mistura para um mixer até formar um purê, sopa lisa, em seguida, despeje em uma tigela.
11. Prove e tempere com incrementos de 1/8 colher de chá de sal que você pode provar os ingredientes individuais.
12. Repita com a mistura restante na panela.
13. Se a sopa parecer demasiado espesso, adicionar água, conforme necessário para conseguir a consciência desejada.
14. Despeje a sopa de volta para a panela e aqueça em fogo médio baixo.
15. Misture o suco de laranja, e adicione sal se necessário.
16. Neste ponto, o caldo, pode ser dividido entre as taças individuais.
17. Finalizar com cream cheese e creme de leite com limão.