



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### Sopa de Alho Poró com Pão

#### ***Ingredientes:***

1 alho-poró  
1 cebola  
2 batatas  
1 colher de (sopa) de azeite  
1 litro de água  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
3 colheres de (sopa) de creme de leite  
cubinhos de pão

#### ***Modo de preparo:***

Separe metade de alho-poró e reserve.  
Corte o restante, a cebola e as batatas em pedaços.  
Refogue-os no azeite, junte a água, o sal e a pimenta.  
Deixe cozinhar em fogo baixo.  
Retire do fogo e bata no liquidificador.  
Leve novamente ao fogo e coloque o alho-poró reservado cortado em tiras finas.  
Cozinhe por 10 minutos.  
Acrescente o creme de leite e ferva por 2 minutos.  
Prove os temperos e sirva com os cubinhos de pão.