

Sopa de Milho Verde

Ingredientes

10 espigas de milho já debulhadas (retire os milhos do sabugo com a ajuda de uma faca)

3 espigas de milho bem novinho para guarnição (também debulhado)

3 dentes de alho picados

1 cebola pequena picada

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1 dedo de moça laminada finamente sem semente

salsinha e ciboulette ou cebolinha verde laminada

talos de salsinha laminados

sal e pimenta do reino à gosto

Modo preparo:

Bata o milho (menos as 3 espigas da guarnição) no liquidificador com 2 copos de água – coe a mistura.

Salteie a cebola, 2 dentes de alho e os talos de salsinha em 2 colheres de azeite e uma pitada de sal. Acrescente o milho batido e coado, deixe ferver e reduzir ao ponto de creme.

Em uma frigideira antiaderente sue o restante do alho em uma pitada de sal e salteie os grãos de milho novinho da guarnição. Acrescente a dedo de moça, ajuste o sal e a pimenta.

Sirva a sopa polvilhada com o milho salteadinho, ciboulette, salsinha e gotinhas de azeite.