

CREME DE AIPO COM AMÊNDOA TOSTADA



Sopas



40 MIN



FÁCIL



6 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 100 g de cebola
- 70 g de alho-francês
- 200 g de aipo
- 450 g de batata
- Manteiga qb
- Sal qb
- 750 ml de caldo de legumes
- 20 g de amêndoas laminadas

Caldo

- 150 g de cenouras
- 100 g de alho-francês
- 350 g de aipo
- 100 g de cebola
- Salsa qb
- Tomilho qb
- Louro qb
- Água qb
- Sal qb

Preparação

Para o Caldo

- 1º** Lavar e descascar a cebola e a cenoura. Lavar o aipo e o alho-francês (parte verde). Fazer um ramo de cheiros.
- 2º** Colocar uma panela ao lume com os legumes, a água e o ramo de cheiros. Temperar com sal.
- 3º** Deixar ferver e retificar temperos. Deixar cozinhar. Passar a chinês e reservar.

Para o creme de aipo

- 4º** Lavar e descascar a cebola e a batata. Lavar o aipo e o alho francês. Colocar no copo da Yämmi a cebola e o alho-francês, e pressionar o botão triturar.
- 5º** Adicionar a manteiga e programar 5 minutos, a 120°C na velocidade 2. Juntar a batata e o caule do aipo cortados aos pedaços pequenos. Adicionar o caldo de legumes e temperar com sal.
- 6º** Cozer 30 minutos a 100°C na velocidade 2. Quando os legumes estiverem cozidos, retificar temperos e triturar 2 minutos, começando na velocidade 3 até à velocidade 10. Torrar a amêndoa laminada no forno pré-aquecido a 180°C. Servir o creme de aipo em chávena consomé e decorar com a amêndoa torrada.