

Crema de verdures



La crema de verdures té l'avantatge que la pots anar adaptant als ingredients que tinguis en aquell moment. Aquesta és fina al paladar. L'hem provat afegint 2 bajoques i buf, ja no ens va agradar. També l'hem provat afegint més nap i remolatxa i resulta massa forta.

Per 6 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 2 patates
- – 1 pastanaga
- – 1 carbassó
- – 1 fulla de col
- – 1 porro
- – 1 ceba
- – 1 l bocinet de nap
- – Aigua, oli i sal
- – Opcional: Formatgets o crostonets de pa fregit al

moment



Elaboració:

PAS 1: A l'olla hi sofregim una mica amb oli la ceba i l'all porro.

PAS 2: Mentres netegem i pelem la resta de les verdures, les tallem a bocins petits i les afegim a l'olla. Afegim aigua que ho cobreixi i sal.

PAS 3: Ho deixem coure 25 minuts. Aclarim la crema al nostre gust i la passem per la batedora. Rectifiquem de sal i si ens vé de gust podem afegir uns formatgets o crostonets de pa fregit





Bon Profit!