



## Receita da Semana



### SOPA DE CENOURA COM CANELA



#### INGREDIENTES:

- 4 Cenouras
- 1/2 Nabo
- 1/2 Cebola
- 1 Dente de alho
- 1 Litro de água
- 2 Colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta a gosto
- Ervas desidratadas a gosto: orégano, tomilho, alecrim
- 1 Colher de sopa de gengibre fresco ralado

#### PREPARO:

Em uma panela grande, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho rapidamente.

Acrescente as cenouras, o nabo e cerca de 1 litro de água, junte o sal, a pimenta e todos os outros temperos, exceto o gengibre.

Cozinhe até que os legumes estejam macios. Retire os da panela com uma escumadeira, coloque no liquidificador e aos poucos, com uma concha, acrescente a água temperada do cozimento.

Bata até atingir a cremosidade ideal, nem muito rala, nem muito espessa.

Adicione o gengibre ralado, também aos poucos, e prove a cada adição, para ir sentindo o gosto.

Quando atingir o sabor desejado, leve ao fogo novamente para esquentar e acrescente a canela.

