

## SOPA CREME DE AGRIÃO

### Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de cebola picada
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3/4 de xícara (chá) de leite desnatado
- .5 xícaras (chá) de agrião
- 1 1/2 xícara (chá) de tomate picado
- 2 colheres (sopa) de salsinha
- 5 xícaras (chá) de água
- Sal a gosto



### Modo de Fazer:

Em uma panela aqueça duas colheres (sopa) de óleo. Junte a cebola e a farinha de trigo e mexa bem. Despeje aos poucos o leite aquecido e mexa até formar um creme. Reserve. À parte, aqueça o restante do óleo e acrescente o agrião, o tomate e a salsinha. Refogue por três minutos e adicione quatro xícaras (chá) de água. Tempere com o sal e cozinhe em fogo baixo até os ingredientes ficarem macios. Retire do fogo e deixe amornar. Transfira para o liquidificador e bata até ficar homogêneo. Devolva à panela e adicione o creme reservado e a água restante. Mexa e aqueça em fogo baixo, sem deixar ferver. Sirva quente.

**Dica:** essa sopa pode ser feita com espinafre no lugar do agrião.

**Rendimento:** 4 porções.

**Estagiários:** Aline I. Garcia, Bruna Becker, Danniele Nascimento, Emilaine Santos, Franciane Franco, Larissa Fachinello, Patrícia S. Machado e Saul Fajardo.