

Sopa fria de ervilhas com hortelã e feta

TEMPO	N. PESSOAS	€/TOTAL	€/PESSOA
30 MIN	6	1,40€	0,23€

Ingredientes:

- › **Ervilhas congeladas MasterChef** 500g
- › **Hortelã fresca** 5g
- › **Queijo feta MasterChef** 50g
- › **Azeite** 2cl
- › **Açafrão em pó** 3g
- › **Sal grosso** 4g
- › **Pimenta preta moída MasterChef** 1g
- › **Chalotas** 60g
- › **Alho** 10g

Preparação:

1. Refogue as chalotas, previamente descascadas e picadas, numa colher de sopa de azeite até amolecerem. Adicione o alho descascado e picado e cozinhe por mais 2 minutos.
2. Junte o açafrão, envolva e adicione as ervilhas. Misture e regue com água.
3. Tempere com sal e pimenta a gosto. Acrescente algumas folhas de hortelã e se necessário mais um pouco de água. Deixe cozinhar em lume brando por cerca de 10 minutos.
4. Retire do lume, deite para um liquidificador e triture até obter um creme.
5. Leve ao frio até servir. Sirva a sopa com o queijo feta cortado em cubos, tempere com o restante azeite e decore com folhas de hortelã.



Ervilhas MasterChef 2,5Kg



Veja aqui o vídeo desta receita!