



Minestra primaveril com molho de ervas

ingredientes

Para 2 pessoas

- . 400g. de batatas novas
- . 1 nabiça ou 250g. de espargos
- . 150g. de cenouras tenras
- . 1 chávena de água
- . 100g. de ervilhas de partir
- . Uns raminhos de salsa e cebolinho
- . 2 cebolas tenras
- . 10g. de manteiga
- . ½ dl de natas
- . 3 colheres de sopa de *petit-suisse* natural
- . 50g. de requeijão desnatado
- . Sal de ervas
- . 1 Pitada de noz-moscada recém-ralada
- . 1 ovo

preparação

Lave as batatas. Se quiser cozê-las com pele, lave-as bem à torneira, se não, descasque-as. Corte-as às rodelas ou em cubos de 1 cm. Arranje os espargos e a nabiça tirando o caule duro e cortando-o em pedacitos de 1 cm. Descasque e raspe as cenouras, reserve uma e corte as outras às rodelas finas.

Ponha os legumes numa caçarola, adicione água, tape e deixe levantar fervura em lume médio. Deixe-os cozer durante uns 7 minutos para que fiquem cozidos mas estaladiços.

Lave as ervilhas de partir e retire-lhes as pontas e os fios se os tiverem. Se forem muito grandes parta-as aos bocados, senão, deixe-as inteiras. Junte-as às verduras e deixe-as refogar, tapadas, durante 3-4 minutos.

Lave, seque e pique a salsa e o cebolinho frescos. Aqueça previamente o forno a 50° (ou utilize o *rechaud*) e aqueça os pratos de sopa ou uma travessa funda.

Retire a raiz e as folhas verdes das cebolas, lave-as à torneira e corte-as às rodelas finas. Rale a cenoura que reservou. Junte tudo aos legumes e retire a caçarola do lume.

Derreta a manteiga num tacho. Deite para dentro as natas, o *petit-suisse* e o requeijão e misture bem. Tempere com sal de ervas e noz-moscada. Deixe aquecer e retire-a do lume. Incorpore o ovo ligeiramente batido, a salsa e o cebolinho picado.

Distribua os legumes nos pratos e deite o molho por cima. Sirva de seguida.

