

## Sopa de Rúcula

**VITACRESS**

*Naturalmente  
nutritivo!*

2 Pessoas

Grau de Dificuldade: Fácil

Custo: Económico

Tempo de Preparação: 30 Minutos

### **Ingredientes:**

2 embalagens de Rúcula  
VITACRESS finamente cortada;  
2 c.s. de azeite;  
2 dentes de alho cortados;  
250g de Batata primor  
VITACRESS previamente cozida  
e cortada às rodelas;  
1.2 litros de caldo de legumes;  
4 colheres de queijo Parmesão  
Ralado;  
sal e pimenta.



### **Preparação:**

Leve ao lume o azeite e o alho e aloure durante 1 minuto. Adicione a batata e deixe alourar um pouco. Junte a rúcula previamente cortada o caldo de legumes, tempere com sal e pimenta. Deixe cozer durante 20 minutos. Sirva a sopa de rúcula adicionando o queijo parmesão no prato e guarnecendo com as folhas inteiras de rúcula que ficaram de reserva. Reserve algumas folhas inteiras.