

Sopa de cenoura fácil de preparar, com coentros, burrata e amêndoas

Tempo total **30 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
1.895 kJ / 453 kcal

Gorduras totais: **37,4 g** Proteína: **13,3 g**
Hidratos de carbono: **16,6 g**

INGREDIENTES

2 Porções

400 g cenouras
30 g manteiga
1 dente de alho
0,5 colheres de chá sementes de coentros
0,5 colheres de chá piripiri desidratado moído
600 ml caldo de vegetais
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente

Para servir
100 g burrata
2 colheres de sopa amêndoas em lâminas

Salsa fresca
1 colher de chá azeite

Pimenta acabada de moer

PREPARAÇÃO

Passo 1

Numa frigideira, faça suar as cenouras cortadas em manteiga com o alho cortado e especiarias. Após 5 minutos, verta o caldo, tempere com molho de soja Kikkoman fermentado naturalmente e deixe cozinhar durante 20 minutos.

Passo 2

Passe a sopa até ficar cremosa e polvilhe com salsa fresca.

Passo 3

Torre as amêndoas numa frigideira seca.

Passo 4

Sirva a sopa com a burrata, polvilhe com as amêndoas, pimenta e salsa e borrife com azeite