

Sopa de creme de jerimum



Jerimum é um alimento saudável, saboroso, muito comum e por isso barato em Cumaru. Existe uma sopa deliciosa que também pode ser congelado para ser saboreada mais tarde. As quantidades indicadas servem para 4 porções.

Ingredientes	Preparo
30 g margarina 500 g jerimum sem sementes 2 batatas Inglesas 1 cebola grande 2 dentes de alho	Cortar a verdura em cubos e salteá-la na margarina
1 litro de água 1 cubo de caldo Sal e pimenta à vontade	Acrescentar e deixar ferver durante aprox. 30 minutos tampado até a verdura estar mole. Depois passar no liquidificador.
Coentro fresco	Para decorar

Aviso: O jerimum não precisa ser descascado, a casca bem lavada serve também para a sopa.

Desejo um bom apetite!

Alternativas:

- Adicionar à verdura um alho francês, cortado em rondelas finas, ou 200 g de cenouras ou gengibre fresco ou/e colorau
- Substituir a margarina por manteiga
- Substituir ¼ litro de água por creme de leite
- Substituir ¼ litro de água por suco de laranja
- Adicionar um pouco de suco de limão à água
- Assar as sementes de jerimum em manteiga, cortá-las em pedaços pequenos para decorar a sopa
- Antes de passar a sopa no liquidificador, acrescentar leite de coco ou leite em pó

07.08.2015/Kg
contato: cumaru(at)cumaru-pe.com.br