

## VICHYSOISE DE AGRIÃO

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500 g de alho francês (só a parte branca)  
100 g de batata cortada em cubos  
1 molho de agriões arrançados  
Água q.b.  
500 ml de leite  
30 g de manteiga

30 g de nozes picadas  
Azeite q.b.  
Sal q.b.  
Flor de sal q.b.  
Pimenta q.b.

### PREPARAÇÃO

Corte o alho francês grosseiramente.

Num tacho, derreta a manteiga e junte o alho francês. Envolve bem e junte a batata cortada em cubos. Tempere com um pouco de sal e deixe refogar um pouco. Tape durante alguns minutos.

Acrescente água já quente só até tapar. Tempere com um pouco mais de sal, tape novamente e deixe cozer cerca de 20 minutos. Junte o leite já quente e os agriões. Deixe levantar fervura novamente, retire do lume e triture.

Tempere com sal e pimenta, deixe arrefecer (cerca de 1h30/2horas) até ficar à temperatura ambiente e reserve no frio até ao momento de servir. Sirva com as nozes picadas e finalize com um pouco de flor de sal.

