



RISTORANTE CLUB

## *Sopa de grão-de-bico, alho-porro, salicórnia e leques*

### *Ingredientes para 5 pessoas*

300 g de grão-de-bico  
250 g de alho-porro  
150 g de salicórnia  
250 g de leques limpos  
Azeite extra virgem  
Sal e pimenta  
2 ramos de tomilho  
1 cabeça de aipo  
1 cebola  
1 cenoura  
1 l de caldo vegetal

### *Modo de preparo*

Cozinhe o grão-de-bico em água salgada com a cenoura, o aipo e a cebola.  
Corte o alho-porro em dadinhos e refogue com óleo e com os ramos de tomilho; junte a metade do grão-de-bico sem pele, o caldo e cozinhe lentamente por 20 minutos, acrescente o resto do grão-de-bico batido com uma parte de água do cozimento.  
Acrescente a salicórnia em pedaços, corrija o sal, a pimenta e, por fim, acrescente os leques e cozinhe-os por cerca de 2 minutos antes de servir.