Sopas

CREME DE COUVE FLOR CREMOSO COM BACON

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
4-5 Doses

INGREDIENTES

- 1 LATA DE FEIJÃO BRANCO PEQUENA
- 1 COUVE-FLOR (APROXIMADAMENTE 800GR)
- 5/6 FATIAS DE BACON
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHOS PEQUENOS
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- SALSA Q.B. (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Colocar na panela a lamina picador a cebola e os alhos e programar velocidade 12 e 10 segundos
2. Adicionar o feijão, couve flor, sal, azeite, pimenta e água até cobrir os legumes
3. Programar programa de sopas P1 100 graus durante 40 minutos.
4. Numa frigideira grelhe as fatias de bacon e posteriormete corte em tiras
5. Quando o programa estiver concluído, servi a sopa e coloque algumas fatias de bacon e se gostar algumas folhas de salsa