CREME DE ALHO FRANCÊS



INGREDIENTES

- 450G DE ALHO FRANCÊS CORTADO ÁS RODELAS
- 300G DE BATATAS CORTADO EM PEDAÇOS
- 50G DE MARGARINA
- 1 CALDO KNORR DE LEGUMES
- 1 CEBOLA
- 180G DE LEITE

CONFEÇÃO

- 1. Com a lâmina picadora na taça coloque as batatas e a cebola em cubos, o alho francês ás rodelas, as 50g de margarina, e encha a taça com água até onde diz "máx".
- 2. Adicione o caldo knorr e selecione o programa P2 de sopas.
- 3. No final do programa adicione o leite e seleccione o P3 (sopas) durante 3 minutos.
- 4. Dicas:
- 5. Pode adicionar natas, quando adicionar o leite.
- 6. Polvilhe com com salsa picada.
- 7. Pode adicionar rúcula no prato.