

# CREME DE ESPINAFRES E BATATA DOCE



## CONFEÇÃO

1. Descascar as batatas e cenouras, cortar todos os legumes em pedaços pequenos e colocar na CC (pode-se optar por colocar os espinafres à parte, no cesto, mas apenas a 5 minutos do final da cozedura, confirmando depois se estão cozinhados).
2. Colocar água suficiente até tapar os legumes.
3. Temperar com sal a gosto.
4. Escolher o programa P1 Sopas.
5. No final do programa juntar azeite q.b. e misturar na velocidade 3, 30 segundos.

## INGREDIENTES

- 200 G DE ESPINAFRES
- 250 G DE FEIJÃO BRANCO  
PREVIAMENTE COZIDO
- 3 BATATAS DOCE PEQUENAS
- 1 CURGETE PEQUENA
- 1 CENOURA
- 1/2 CEBOLA GRANDE OU 1  
CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- SAL E AZEITE QB