

CREME DE COURGETTE E CARIL



CONFEÇÃO

1. Na taça coloque o acessório misturador e introduza a cebola, o aipo e o alho francês com o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
2. Adicionar o caril, o açafrão, a courgete descascada e cortada em cubos, o sal e 700ml de água quente. Seleccione o programa de sopas P2.
3. Servir com bacon tostado, queijo feta, cebolinho e sementes de sésamo.

INGREDIENTES

- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 1 ALHO FRANCÊS
- 1 HASTE DE AIPO
- 1 COLHER DE CHÁ DE CARIL EM PÓ
- 2 COLHERES DE CHÁ DE CÚRCUMA
- 870G DE COURGETTE
- 50G DE BACON
- 50G DE QUEIJO FETA
- CEBOLINHO Q.B.
- SEMENTES DE SÉSAMO Q.B.