

CREME DE LEGUMES COM HORTELÃ



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça, com a lâmina picadora (ultrablade), os legumes arranjados e cortados em pedaços pequenos.

2. Juntar 1 litro de água, de preferência quente e, caso se pretenda, sal a gosto.

3. Selecionar Programa Soup P1.

4. Quando a máquina começar a triturar, adicionar o azeite pela abertura da tampa e deixar terminar o programa.

INGREDIENTES

- CERCA DE 1,5 KG DE LEGUMES:
- . 1 FATIA GRANDE DE ABÓBORA
- . 1 ALHO FRANCÊS GRANDE
- . 1 COUVE FLOR PEQUENA
- . 1 CABEÇA DE NABO (SEM A RAMA)
- . UM RAMO DE HORTELÃ
- 1 LITRO DE ÁGUA
- SAL (OPCIONAL)
- AZEITE Q.B.