

# CREME DE PIMENTOS COM CHOURIÇO



## CONFEÇÃO

1. Lave os pimentos, retire as sementes e corte-os em quatro. Descasque a cebola e o alho e corte-os grosseiramente. Corte o chouriço em cubos.

---
2. Coloque os pimentos, as cebolas, o alho, o chouriço, o pimentão doce e o sal na taça com a lâmina picadora. Junte 50 cl de água e seleccione o programa de sopas P1.

---
3. No final do programa, junte as natas e misture na velocidade 12 durante 30 seg. Sirva quente ou frio.

---

## INGREDIENTES

- 850 G PIMENTO VERMELHO
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 80 G CHOURIÇO
- 1 C. DE CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 10 CL NATAS
- SAL