

CREME COM LEGUMINOSA



INGREDIENTES

- 1 L ÁGUA
- 150G ABÓBORA
- 4 BATATAS MÉDIAS
- 1 CEBOLA
- 1 CENOURA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 LATA DE LEGUMINOSA (FEIJÃO, GRÃO DE BICO...)
- SAL Q.B.
- AZEITE, UM FIO

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com o acessório lâmina picadora a água, a abóbora, a batata, a cebola, o alho, a cenoura e o sal. Programar P1 Sopas durante 35 minutos.

2. Provar de sal, juntar mais se necessário.

3. Trocar o acessório para o misturador e juntar a leguminosa (usei feijão branco). Programar Vel. 2, 100°C, 10 minutos.

4. Quando terminar basta juntar o fio de azeite, mexer e servir em prato fundo. É uma maravilha!

5. Bom apetite!
