

# CREME DE COUVE FLOR E FUNCHO



## CONFEÇÃO

1. Começar por refogar a cebola e o alho francês, colocando um fundo de azeite e temperar com sal e 1 caldo de galinha, acessório triturador, vel. 2, temp. 85 e 8 min. Juntar a couve flor, o funcho e a batata, e água já a ferver, no programa de sopas. Para servir juntar natas e pedacinhos de presunto.

## INGREDIENTES

- 1 BOLBO DE FUNCHO, CORTAR FATIAS FINAS.
- 1 CEBOLA, CORTAR FATIAS FINAS.
- 1 ALHO FRANCÊS, CORTAR FATIAS FINAS.
- 1 COUVE FLOR PEQUENA, SEPARAR OS RAMINHOS
- 1 BATATA , CORTAR FATIAS FINAS.
- 1 CALDO DE GALINHA
- SAL E PIMENTA Q.B