

CREME AVELUDADO DE BRÓCOLOS E QUEIJO AZUL



CONFEÇÃO

1. Corte os brócolos para separar as flores. Corte o alho francês em cubos.

2. Coloque as flores e o cubo de caldo na taça com a lâmina picadora. Junte 75 cl de água e seleccione o programa de sopas P1.

3. No final do programa, junte o queijo azul e misture na velocidade 10 durante 1 min.

4. Sirva quente.

INGREDIENTES

- 350 G BRÓCOLOS
- 80 G ALHO FRANCÊS (APENAS PARTE BRANCA)
- 1/2 CUBO DE CALDO DE LEGUMES (OPCIONAL)
- 80 G QUEIJO AZUL (TIPO ROQUEFORT)
- SAL
- PIMENTA