

# CREME DE ABÓBORA COM GENGIBRE



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, pique a cebola e o alho-francês na velocidade 11 durante 10 segundos.
2. Com a espátula, retire das paredes da taça os legumes picados. Adicione a manteiga e refogue durante 4 minutos no programa de cozedura lenta P1.
3. Adicione a abóbora e a cenoura cortadas em cubos, o caldo de legumes e o sal. Regue com a água e o leite de coco. Selecione o programa de sopas P1.
4. Sirva a sopa polvilhada com cebolinho e croutons.

## INGREDIENTES

- 525 G DE ABÓBORA
- 1 CEBOLA
- 1 ALHO-FRANCÊS SEM RAMA
- 50 G DE MANTEIGA SEM SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE GENGIBRE
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE AÇAFRÃO-DAS-ÍNDIAS
- 1 CENOURA
- 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- 500 ML DE ÁGUA
- 115 G DE LEITE DE COCO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- CEBOLINHO PICADO E CROUTONS Q.B. PARA SERVIR